

# Jerk-Sauce

Saucen&Marinaden » Grill-Marinaden

## Zutaten (1 Portion)

- » 1 Bd. Lauchzwiebel(n)
- » 1-2 rote Chilischote(n)
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 5 cm Ingwer
- » 1/2 TL Thymian
- » 1/2 TL Paprika-Pulver (edelsüß)
- » 1/4 TL Piment
- » 1 Prise Zimt
- » 1 Prise gemahlene Nelken
- » 4 EL Balsamico Essig
- » 3 EL Sojasoße
- » Pfeffer

## Zubereitung

### Zubereitung

- Lauchzwiebeln putzen, fein hacken
- Chili entkernen, hacken
- Knoblauchzehe durchpressen
- Ingwer schälen, reiben
- Gewürze miteinander vermischen
- alle Zutaten vermengen
- eignet sich zum Marinieren von Fleisch

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Schwierigkeitsgrad

Einsteiger



### Warte-Zeit

bis zu 15min



### Zubereitungszeit

bis 30min

angelegt am: 22.08.2010

Rezept-Nr: 2346

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke