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

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Schwierigkeitsgrad
Einsteiger

Warte-Zeit
bis zu 15min

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

Zubereitung

- Lachzwiebeln putzen, fein hacken
- Chili entkernen, hacken
- Knoblauchzehe durchpressen
- Ingwer schälen, reiben
- Gewürze miteinander vermischen
- alle Zutaten vermengen

- eignet sich zum Marinieren von Fleisch

angelegt am: 22.08.2010 Rezept-Nr: 2346

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