



# TERIYAKI MARINADE



## ZUTATEN:

250 ml Ananassaft  
1 EL Rohrzucker  
1 kleine rote Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
1 EL Ingwer  
1 EL Zitronensaft  
125 ml Sojasauce  
1 EL Sesamöl

## ZUBEREITUNG:

Die festen Zutaten hackst Du in kleine Stücke und danach werden alle Zutaten in einer kleinen Schüssel miteinander vermischt und aufgelöst.

Die Marinade reicht für etwa 1 bis 1,5 kg Fleisch.

Passend ist die Marinade für Hühnchen, Schwein und Rind.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

