

# Teriyaki-Marinade

...für zartes Fleisch im Asian-Style!

**Marinaden-Rezepte gibt es wohl sehr viele. Eine der bekanntesten ist die Teriyaki-Marinade. Wie der Name schon verrät, bekommt das Grillgut durch diese besondere asiatische Marinade einen fein würzigen Geschmack. Eine selbstgemachte Teriyaki-Marinade passt hervorragend zu frischem Lachs, einen edlen Rindersteak oder auch zu einem Schaschlik.**

## Zutaten

- 200 ml Sojasauce
- 50 ml Sherry
- 150 ml Olivenöl
- 1 Stück Ingwer (Walnuss groß)
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Orangen
- 2 EL Honig
- 1 EL Sesamsaat

## Zubereitung

- Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Knoblauchzehe schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Die Orangen auspressen.
- Alle Zutaten gut vermischen, die Marinade auf das Fleisch geben und über Nacht ziehen lassen.
- Diese Marinade paßt hervorragend zu Rindfleisch.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/teriyaki-marinade/>