

Honig - Marinade

Kategorien: Marinade, Alkohol

Zutaten für: 1 Rezept

2	Scheiben	Ingwerwurzel
2		Knoblauchzehen
2	Teel.	Salz
2	Teel.	Zucker
2	Essl.	Sojasauce
2	Essl.	Sherry
2	Essl.	Honig

Anleitung:

Anmerkung

Für Schweinefleisch und Rippchen

Zubereitung

Ingwer und Knoblauch fein hacken.

Das Fleisch rundum mit Salz, Ingwer und Zucker einreiben und 1 Stunde lang liegen lassen.

Sojasauce, Sherry und Knoblauch verrühren und das Fleisch in dieser Marinade 30-60 Minuten ziehen lassen, dabei öfters wenden.