

Süß Saure - Marinade für Fleisch

Kategorien: Grillen, Sauce

Zutaten für: 4 Portionen

- 1 klein. Dose Ananascheiben (4 Stk.), incl. Saft
- 1 Stück Frischen Ingwer (ca. 1 cm)
- 1 klein. Peperoncino
- 1 Essl. Hellen Essig
- 1 Essl. Hellen Aceto Balsamico
- 3 Essl. Honig
- 3 Essl. Erdnussöl
- Korianderpulver,
- Cayennepfeffer

ZUSÄTZLICH FÜR DIE SAUCE

- 1 Teel. Maizena; bis doppelte Menge
- 3 Essl. Tomatenketchup (ca. 50 g)
- Salz

Anleitung:

Für die Marinade 2 Scheiben Ananas fein hacken, mit 2 Esslöffeln des Saftes in Schüssel geben (Rest für Sauce behalten). Ingwer schälen, sofort zu den Ananas raffeln. Peperoncino halbieren, entkernen, fein hacken, mit Essig, Aceto, Honig, Öl und Gewürzen zufügen und alles sehr gut verrühren. Die Hälfte der Marinade über das gewünschte Fleisch geben und dieses zugedeckt (im Kühlschrank) mindestens 1 Stunde marinieren lassen. Für die Sauce die restliche Marinade in Pfännchen aufkochen lassen, Maizena mit restlichem Ananassaft und 1-2 EL Wasser anrühren, mit dem Ketchup zur Sauce geben, unter Rühren aufkochen lassen, Sauce würzen. Am Schluss die restlichen Ananasscheiben in Stückli schneiden und zur Sauce geben. Fleisch grillieren, Sauce dazu servieren.