

Fruchtige Grillmarinade

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 10 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

- 4 EL Erdnussöl oder Barbecue Würzöl
- 1 TL geröstete Sesamsamen
- 2 EL Apfel-Orangen Balsamessig
- 2 EL Honig
- ½ EL Sojasauce
- 1 Bio-Orange

optional

- 1 TL Chili Würzöl



Zubereitung

Die Orange waschen und mit einer Reibe die äußere Orangenschale dünn abreiben. Zudem den Saft auspressen. Den Abrieb und den Saft, Sesamsamen, Balsamessig, Honig, Sojasauce und Öl gut miteinander vermischen und mit dem Grillgut im geschlossenen Gefäß mindestens einige Stunden, besser über Nacht marinieren lassen. Die fruchtige Grillmarinade eignet sich perfekt für Käse, Gemüse, Tofu, Fisch, Garnelen oder Fleisch.