



Deutsche See Grillrezept Teriyaki-Marinade

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kleines Stück Ingwer, etwa kirschgroß
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Chilischote
- 100 ml Sojasauce
- 1 EL brauner Zucker
- 3 EL Ahornsirup



Zubereitung (ca. 10 Minuten + mind. 2 Stunden zum Marinieren):

1. Ingwer und Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden.
2. Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und in Streifen schneiden.
3. Sämtliche Zutaten gut miteinander verrühren. Ganze Fische von innen und außen, Filets von beiden Seiten mit der Marinade einreiben und mindestens zwei Stunden im Kühlschrank in einem geschlossenen Gefäß (zum Beispiel in einer Schüssel mit Deckel oder einem Gefrierbeutel) durchziehen lassen.

Quelle: Deutsche See Fischmanufaktur

Weitere Fischrezepte sowie viele Tipps & Tricks zum Grillen finden Sie im Internet unter www.deutschesee.de/grillen.

Weitere Informationen und hochauflösendes Bildmaterial:

a+o Wolfgang Robben
Telefon: 040 / 43 29 44 19
Wolfgang.Robben@a-und-o.com



Andreas Kremer
Telefon: 0471 / 13 31 40
Andreas.Kremer@deutschesee.de