



## Deutsche See Grillrezept BBQ-Marinade

### Zutaten für 4 Portionen:

1 Knoblauchzehe  
1 Zwiebel  
1 kleine Peperoni  
100 g Ketchup  
2 EL Honig  
2 EL Sojasauce  
Pfeffer  
Rauchsalz



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

1. Knoblauch und Zwiebel schälen. Peperoni der Länge nach halbieren und entkernen. Alles in feine Würfel schneiden.
2. Alle Zutaten verrühren, sodass eine „geschmeidige“ Marinade entsteht und mit Pfeffer und Rauchsalz abschmecken. 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](http://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