

Chili-Soja-Marinade

Marinade:

1 Schalotte
1 kleine rote Chilischote
4 EL Olivenöl
4 EL Sojasoße
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
etwas Cayennepfeffer



etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

1. Zubereiten: Schalotte abziehen und fein würfeln. Chilischote putzen und ebenfalls sehr fein schneiden. Olivenöl und Sojasoße in einem Schälchen mit einem Schneebesen gut verrühren. Schalotten- und Chilischotenwürfel und Finesse unterrühren. Marinade mit Cayennepfeffer abschmecken.

Diese Marinade passt sehr gut zu Rinderfilets oder Lammkoteletts. Diese mit Hilfe eines Pinsels mit der Marinade bestreichen und mind. 30 Min. oder über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Fleisch nach dem Grillen salzen.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 13 g, Kh: 3 g, kJ: 560, kcal: 134