Chili-Honig-Grillmarinade

Alle, die es gerne scharf mögen, sollten unbedingt einmal die Chili-Honig-Grillmarinade ausprobieren. Das Rezept eignet sich für Schweinefleisch oder Geflügel.

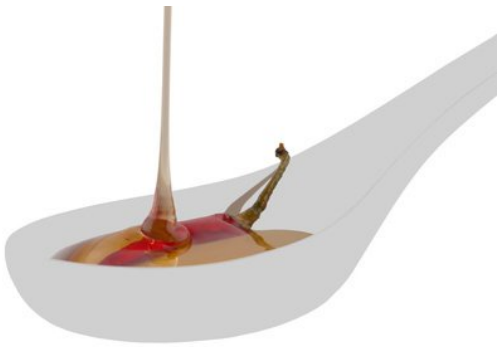
Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 6,5 h



Zutaten

200 ml	Sojasauce
100 ml	Honig
200 ml	Olivenöl
2 Stk.	Chilischoten

Zubereitung

1. Für die Chili-Honig-Grillmarinade zunächst die Chilischoten waschen und längs halbieren. Entkernen und Scheidewände herausschneiden, Chili fein hacken.

2. Mit Honig und Sojasauce verrühren. Zuletzt das Öl unterschlagen, bis eine homogene Masse entsteht.

3. Das Fleisch in die Sauce legen und mehrere Stunden marinieren lassen. Das Fleisch vor dem Grillen gut abtropfen lassen, bei Bedarf etwas abtupfen. Das Fleisch dann auf dem heißen Grill garen lassen und sofort servieren.

Tipp

Sind keine frischen Chilischoten verfügbar, kann die Chili-Honig-Grillmarinade alternativ mit getrockneten Chili-Flocken zubereitet werden.