Asiatische Pflaumen-Marinade für saftige Grillsteaks

Rezept für pikant-süße Gaumenfreuden: Asiatische Pflaumen-Marinade für saftige Grillsteaks.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

4 Stk.	Schweinesteaks
3 EL	Sesamöl
4 EL	Mirin
3 EL	Sojasauce
4 EL	Pflaumensauce
2 TL	Chilisauce
2 Stk.	Knoblauchzehe

Zubereitung

1. Für die Zubereitung der asiatischen Pflaumen-Marinade für saftige Grillsteaks zu Beginn die Knoblauchzehen schälen und fein hacken, anschließend in eine flache Schüssel geben. Sesamöl, Mirin, Sojasauce, chinesische Pflaumensauce und Chilisauce zufügen und alle Zutaten gründlich verrühren.

2. Steaks oder anderes Fleisch in die Marinade legen und lückenlos damit einpinseln, einige Male darin wenden. Für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen, gelegentlich wenden. Die Steaks nach Belieben auf dem Grill zubereiten.

Tipp

Die asiatische Pflaumen-Marinade für saftige Grillsteaks zum Fleisch servieren und mit Dörrpflaumen anrichten.