

# Süß-saure Marinade für gegrillten Lachs

Fisch-Liebhaber schwören auf gegrillten Lachs. Mit dem Rezept für süß-saure Marinade für gegrillten Lachs wird er rundum ein kulinarischer Genuss!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,4 h



## Zutaten

800 g	Lachsfilet
1 EL	Zitronenschalen
1 EL	<a href="#">Knoblauch</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
6 EL	Sojasauce
4 EL	<a href="#">Zucker</a> (braunen)
6 EL	Wasser
4 EL	Öl

## Zubereitung

1. Für die süß-saure Marinade für gegrillten Lachs die Sojasauce mit Wasser, Öl, abgeriebener Zitronenschale und gehackten Knoblauch vermengen. Mit Zucker und Pfeffer verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Lachsfilet mit der Marinade bedecken und mit Frischhaltefolie abdecken. Für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. In der Zwischenzeit den Grill erhitzen und den Grillrost mit Öl einpinseln.
3. Den Lachs aus der Marinade heben, leicht abtropfen lassen und auf den heißen Grill legen. Auf jeder Seite ca. 6-8 Minuten grillen, bis der Lachs schön saftig und zart ist. Sofort servieren.

## Tipp

Die süß-saure Marinade für gegrillten Lachs schmeckt auch gut zu anderen Fischarten.