

Putenfleisch mit Asia-Note

402

Typ: Fleisch

Quelle: BA 16 Jun 2007

Bemerkungen:

Zutaten:

Rezept: Die Zubereitung der fernöstlichen Köstlichkeit ist zudem ganz einfach und dauert nur etwa 20 Minuten.

Für die Marinade werden zwei zerdrückte Knoblauchzehen mit einer fein gewürfelten roten Chilischote und einem etwa zwei Zentimeter großen, fein geriebenen Stück frischem Ingwer, mit Sojasauce (3 EL), Sesamöl (6 EL), Orangensaft (3 EL) und einem Esslöffel Honig verrührt. In dieser Mischung sollten die Schnitzel dann rund zwei Stunden im Kühlschrank ziehen.

Auf dem Grill bietet es sich an, die marinierten Fleischstücke in einer Aluminiumschale zu grillen, da während des Garprozesses das Fleisch immer wieder mit der Marinade eingepinselt werden muss. So bleibt es schön saftig. Außerdem verbreiten die mit gegrillten Ingwer- und Chili-Stücke einen anregenden Duft.