

Pikante Chili Marinade

ergibt ca.0,3 ltr reicht für ca. 800-1000Gramm Masse

schmeckt gut zu Rindfleisch Steaks, Schweinefleisch, Wurst, Geflügel, auch zu Fisch und an Gemüse z. Bsp. an Artischockenherzen.

Dazu

2 Esslöffel Weissweinessig

8 Esslöffel Öl (Kein Distelöl oder kaltgepresstes Öl verwenden)

1-2 Schalotten Zwiebel , fein hacken

2 Chili kleine Fingergröße entkernen und fein hacken

2 Esslöffel Sojasauce

1 Teelöffel Curry

1 Teelöffel Senfsamen

10 –15 schwarze Pfefferkörner, zerstoßen im Mörser oder

im Plastikbeutel mit Wellholz anschlagen

Alle Zutaten gut miteinander verrühren.

**Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Edelstahl
Lechner Team.**