Walnuss-Honig-Marinade Sichuan-Art

Besonders speziell ist diese nussige Honigmarinade mit Sichuanpfeffer, den man aus der chinesischen Küche kennt. Verwendet werden auch nicht die Samen, sondern normalerweise nur die Samenkapseln, die vor Gebrauch frisch gemörsert werden.

Herkunft: Asien
Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 EL Honig
4 EL Sichuanpfeffer
10 Walnüsse
1 EL Sonnenblumenöl
2 EL Zitronensaft
1 Prise Salz

Vorbereitung

Verarbeiten Sie den Sichuanpfeffer in einer Gewürzmühle zu einem groben Pulver und zerkleinern Sie anschließend die ausgelösten Walnüsse in einem Mörser, sodass noch kleine Stückchen übrig bleiben.

Zubereitung

Erwärmen Sie den Honig leicht und rühren Sie Sichuanpfeffer, die Walnuss-Streusel, das Sonnenblumenöl, den Zitronensaft und eine ordentliche Prise Salz zu einer dünnflüssigen Paste.
Die Marinade passt vor allem zu Rind und Lamm und kann gut mit frischem echtem Pfeffer und Früchten kombiniert werden.

© 2024 coquina.de