Marinade
Yūn liào

Diese Kochtechnik hat in der chinesischen Küche eine große Bedeutung. Bei den meisten Gerichten wird das Fleisch zunächst mariniert, da es so besonders zart und schmackhaft wird. Oft wird für Schweine- und Rindfleisch sowie für Hähnchen die gleiche Marinade verwendet. Für 300 bis 400 g in Streifen oder dünne Scheiben geschnittenes Fleisch:

Herkunft: China
Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten für 400 g
½ TL Backpulver
½ Ei(er) geschlagen
1 ½ EL Kartoffelmehl
2 Prise Salz
2 Prise Pfeffer
2 EL Sojasauce
150 ml Wasser
½ TL Zucker
150 ml Öl

Zubereitung
Alle Zutaten mit Ausnahme des Öls gut miteinander verrühren. Das Fleisch darin einlegen und etwa 20 Minuten ziehen lassen. Nun das Öl hinzufügen, alles neu vermischen und weitere 20 Minuten ziehen lassen. Damit ist das Fleisch für die Weiterverarbeitung fertig.

© 2026 coquina.de