Honig-Ingwer-Chili-Marinade

In dieser Marinade sorgen Honig Chili und Ingwer für eine süß-scharfe Note. Diese Marinade eignet sich sehr gut für Geflügel.

Herkunft: Europa
Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

3 EL Honig
10 cm Ingwer
1 Chilischote(n)
1 EL Balsamico-Essig
2 EL Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Den Ingwer auf einer feinen Reibe zerreiben, sodass eine stückige Paste entsteht. Die Chilischote der Länge nach halbieren und ggf. die weiße Haut und die Kerne entfernen. Anschließend die Chili fein hacken.

Zubereitung

Den Honig in einem kleinen Topf erwärmen und Ingwer und Chili zusammen mit den übrigen Zutaten dazugeben. Alles verrühren und die Marinade ca. 1 Stunde ziehen lassen. Durch die Kombination aus Ingwer und Chili besitzt die Marinade eine doppelte Schärfe und passt gut zu Schweinefleisch oder auch zu Lamm oder Shrimps, wenn fein gehackter Knoblauch dazugegeben wird.

© 2026 coquina.de