



Zutaten

- 1 Mango
- 100 ml Cola
- 1 Chilischote
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 EL Soja-Soße
- Rauchsatz
- 2 EL Hoi Sin-Soße
- 2 EL Tomatenmark

Saucen Dips Marinaden Gewürze, vom Grill

BBQ- Marinade

Entdecke unsere leckere BBQ-Marinade mit Mango und Cola!
Perfekt für dein Grillfest. Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. (Paßt am besten zu Sparerips oder Chicken-Wings)
2. Mango und Knoblauch schälen. Diese Zutaten zusammen mit der Chili grob zerkleinern, Cola hinzugeben und pürieren. Fleisch über Nacht in dieser Marinade ziehen lassen. Fleisch abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und mit den restlichen Zutaten verrühren. Dies dient als Mop - also zum Einpinseln des Fleisches auf dem Grill.