

Zutaten

- 1 Bund Frühlingslauch
- 1 kleine Ingwer-Knolle
- 1 Chili-Schote
- 1 TL brauner Zucker
- 2 EL Sojasoße
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL geröstete Sesamsaat
- Pfeffer

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Koreanische 'Bulgogi'-Marinade

Entdecke die köstliche Bulgogi-Marinade für dein Grillvergnügen! Jetzt ausprobieren und mit Kochateliers zum Grillprofi werden!

So wird’s gemacht:

1. (Klassisch zu Rind, paßt aber auch zu Schwein, Fisch oder Geflügel)
2. Frühlingslauch und Chili fein schneiden, den Ingwer fein reiben. Alle anderen Zutaten hinzugeben und gut vermengen.
3. Traditionell wird diese Würzmischung zu dünn geschnittenem Fleisch oder auch zum Marinieren von Spießen verwendet.