



Orangen - Sesam - Marinade

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fruchtig, zu Geflügel und Fisch

Zutaten

- Saft und Abrieb 1 unbehandelten Orange
- Saft und Abrieb 1 Limette
- 1/2 kleine Chilischote, fein gewürfelt
- 1 El Honig
- 2 El Sesamöl
- 1 El frisch geriebener Ingwer
- 1/2 Tl Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Alle Zutaten miteinander mischen, verrühren und das Bratgut mindestens 1 Stunde damit marinieren.

Schritt2

Der übrige Einlegefond lässt sich gut in der Bratbutter oder zur Sauce weiter verwenden.

Rezeptart: Fischzubereitungen für den Grill, Grillrezepte für Fleisch, Marinaden **Tags:** fruchtig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/orangen-sesam-marinade/>