

# Chili-Marinade

Zutaten für 6 Personen

**Zubereitungszeit** 5 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

## Zutaten

100 ml Barbecue Würzöl  
20 ml Sojasauce  
4 EL Agavendicksaft  
1 EL Chili Würzöl  
10 g Ingwer



## Zubereitung

Barbecue Würzöl mit Sojasauce, Agavendicksaft und Chiliwürzöl vermengen. Ein Stück Ingwer mit einer Reibe zerkleinern und unter die Marinade rühren.

## Hinweise

Unser Chili Würzöl ist sehr scharf. Um die Marinade nicht zu scharf zuzubereiten, das Würzöl nach und nach dazugeben und abschmecken.