

# Zitronengras Soja Marinade

4-Portionen

---

## Zutaten:

- 3 - Stängel Zitronengras
- 3 - Knoblauchzehen
- 1 - rote Chilischote
- 1 - Bund glattblättrige Petersilie oder frischer Koriander
- 3 - EL brauner Zucker
- 2 - TL gemahlener Koriander
- 1 - dl salzreduzierte Sojasauce (bei normaler Sojasauce die Hälfte)
- 4 - EL Limonensaft
- 6 - EL Erdnuss- oder Sonnenblumenöl

## Zubereitung:

Die äusseren, harten Blätter der Zitronengrasstängel ablösen und das weiche Innere fein hacken.

Die Knoblauchzehen ebenfalls hacken.

Die Chilischote entkernen und in feinste Streifchen schneiden. Petersilie oder Koriander fein hacken.

Alle die vorbereiteten Zutaten mit dem braunen Zucker, dem gemahlene Koriander, der Sojasauce, dem Limonensaft sowie dem Oel in einen Cutter geben und pürieren.

Man kann die Marinade auch im Mörser zubereiten. In diesem Fall Zitronengras, Knoblauch, Chilischote, Petersilie oder Koriandergrün und braunen Zucker zu einer groben Paste verarbeiten, dann die restlichen Zutaten beifügen.

Passt zu Rind- und Lammfleischspiesen, Schweinsfilet, Schweinskoteletts und Pouletteilen.