

[Home](#)[Spanisch](#)[Kochrezepte](#)[Bildergalerien](#)

Marinade für Entenbrust



ca. 10 Min.

[\[zurück zur Übersicht \]](#)

auch lecker für Schweinefilet, ausreichend für 4-5 große Entenbrüste oder 2 große Schweinefilets

Zutaten

6 EL Sojasoße
4 TL Hoisin-Soße
2 EL Scherry, trocken

2 EL Tomatenmark
1 EL Honig
2 EL Grenadine (nach Belieben)

1 EL Reissessig
1 TL scharfe Chilipaste

1/2 TL Salz
1/2 TL 5-Gewürz-Pulver
Pfeffer, Ingwer, Kardamon
1 EL Entenfett oder Speiseöl

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander gut verrühren.