Chinesische Marinade

Zutaten für 400 g Fleisch

1 Zehe Knoblauch	schälen und fein hacken.
2 cm Ingwer	schälen und fein reiben. Knoblauch und Ingwer in einer Schüssel mit
3 EL Chilisauce (scharf)	
3 EL Sherry (trocken)	
1 EL Zucker	
3 EL Sojasauce	
1 Eigelb	und
3 MSP weißer Pfeffer (gemahlen)	mischen. Das Fleisch darin 1 – 2 Stunden marinieren.

Das passt dazu: Hühnchen, Kalb oder Schwein