



Khõ hai dja!

Grillrezepte 6/10 – Taste of Thailand

Mistkratzerli, Sojasauce, Zitronengras, Chili, Honig

Zubereitung

Den Holzkohlegrill vorheizen

Den weichen Teil des Zitronengrases mit einem Messer fein schneiden

Mit Sojasauce, Chili, Honig und Knoblauch mixen

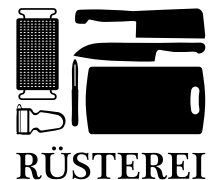
Bei den Mistkratzerli die Rückenknochen entfernen und flachdrücken

Die Mistkratzerli fast fertig grillieren – mit der Sauce bestreichen und nochmals kurz grillieren

Mit einer Limette und Koriander garnieren – nach Belieben mit Reis servieren

Zutaten (2 Pers.)

2 Mistkratzerli
1 dl Sojasauce
1 Stiel Zitronengras
1 Knoblauchzehe
1 kleine Chili
20 g Honig
1 Limette
Koriander



RÜSTEREI