

# Einfache Teriyaki Marinade

Gesamtzeit **35 Min.** 5 Min. Vorbereitungszeit **30 Min.** Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):  
**4792 kJ / 1142 kcal**

Fett: **100 g** Eiweiß: **15,5 g**  
Kohlenhydrate: **45 g**

## ZUTATEN

**250 ml** Kikkoman Teriyaki  
Marinade  
**25 g** geriebener Knoblauch  
**1 TL** frisch gemahlener  
schwarzer Pfeffer  
**100 ml** Öl

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Alle Zutaten in der Küchenmaschine glatt rühren und als Marinade für jede Art von Fleisch verwenden.

### Schritt 2

Je nach Bedarf mehrere Stunden oder über Nacht einwirken lassen (länger bei Rind und Schwein, kürzer bei Huhn oder Fisch).