

Schweinefilet mit Orangenglasur

Gesamtzeit **10 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

4 TL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 TL	Stärkemehl
2 TL	Orangenmarmelade
1 Prise	Chiliflocken
	Pfeffer
1 kg	Schweinefilet

ZUBEREITUNG

Schritt 1

4TL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce in eine Schüssel geben.

Schritt 2

1 TL Stärkemehl dazu geben.

Schritt 3

2TL Orangenmarmelade in die Schüssel geben.

Schritt 4

1 Prise Chiliflocken und etwas gemahlene Pfeffer hinzugeben.

Schritt 5

Alles umrühren.

Schritt 6

1000g Schweinefilet in Stücke scheiden und glatt klopfen.

Schritt 7

Das Schweinefilet 3 – 5 Minuten grillen.

Schritt 8

Dann mit der Marinade mit einem Pinsel bestreichen/glasieren.

Schritt 9

Weitere 3 – 5 Minuten grillen.