

## Würzige Joghurt-Marinade

Zubereitungszeit **5**  
Kalorien pro Portion **775**



### Zutaten für 4 Personen

320 ml Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
240 g Honig  
50 g geriebener Ingwer  
400 g geriebene Zwiebeln  
40 g Currygewürz, Pulver  
800 g Naturjoghurt

### ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten mischen und dann als Marinade für jede Art von Fleisch verwenden.
2. Je nach Fleischsorte mehrere Stunden oder über Nacht ziehen lassen (länger bei Rind und Schweinefleisch, kürzer für Huhn).