

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Fisch - Gun Sängsun

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: BBQ, Fisch, Grillen, Hauptgericht, Korea,

6	Fische, klein Oder	1	Essl. Sesamöl
12	Fischfilets, klein	1	Knoblauchzehe, mittelgroß, - zerdrückt
3	Essl. Sojasoße	1	Teel. Ingwer, fein gerieben
2	Teel. Zucker	1/2	Teel. Chilisosse, nach Belieben
3	Essl. Sesamsaat, geröstet und - zerstoßen		

Ganze Fische ausnehmen, Köpfe, Schuppen und Flossen entfernen.

Übrige Zutaten zu einer Soße verrühren.

Die Fische darin wenden und auf einem eingeölten Rost grillen bis sie durch sind.

Zwischendurch immer wieder mit Soße einpinseln.