

# Grillrezepte

## Verschiedene Grillmarinaden

Anzahl: 3 Rezepte

Gattung: Raffiniert, Fleisch, Soßen, Marinaden, Ideen, Pikant,

---

### Für 4 Stücke Grillfleisch

4 Essl. Olivenöl	1 Prise Worcestersosse
2 Zwiebeln, gerieben	einige Spr. Tabasco
3 Essl. Rotweinessig	2 Teel. scharfer Senf
3 Essl. Tomatenmark	etwas Oregano

### Sojamarinade

4 Essl. Pflanzenöl (hier kein -Olivenöl)	1/4 Pack. Sojasosse
2 g Zwiebeln, in Ringen	1 Stück Ingwer, gerieben, -etwa 4cm
1/2 Pack. Weisswein	

### Knoblauch-Paprika-Marinade

4 Knoblauchzehen, fein -gehackt, wer Mut hat nimmt auch mehr	1/4 Liter Rotwein
2 große Zwiebeln, in Ringen	2 Essl. Paprika, edelsüss
	1 Teel. Rosmarinpulver
	6 Essl. Pflanzenöl

---

Die jeweilige Zutaten zu einer Marinade mischen.

Das Fleisch darin einlegen und im Kühlschrank mindesten 12 Stunden marinieren lassen. Besser Länger.

Das Grillfleisch ab und zu drehen.

Das Fleisch aus der Marinade entnehmen, mit einem Küchentuch abtupfen und grillen.