

Grillrezepte

Grillmarinade Für Wild

Anzahl: 1 Rezept

Gattung: Saucen, Marinaden, Gewürze, BBQ,

2 Essl. Tomatenmark

1 Essl. Mayonnaise

2 Essl. Essig

2 Essl. Öl

2 Teel. Salz

1 Teel. Paprika, scharf

1/2 Teel. Pfeffer, schwarz

1 Zwiebel, in Ringen

Folgendes Rezept für eine Grillmarinade habe ich von einer Familie aus Lappland, bei der wir mal zum Grillen eingeladen waren.

Wir verwenden die Marinade meistens zu einlegen von gewürfeltem Damhirschfleisch, welches auf Spieße gesteckt, und dann gegrillt wird.

Alle Zutaten gut vermischen.

Das Fleisch 12 Stunden marinieren.

Die Menge reicht für 1 kg Fleisch