

Grillrezepte

Grillmarinaden 4 Rezepte

Anzahl: 1 Rezept

Gattung: Grillen, Marinade, BBQ, Gewürze, Fleisch,

Oliven-Zitronen-Marinade

- | | | | |
|-----|---|-----|-------------------------|
| 2 | Essl. Olivenpaste; Tapenade oder
- feingehackte Oliven | 1/2 | Teel. Zitronenpfeffer |
| 1/2 | Zitrone; abgeriebene Schale
- und Saft | 3 | Essl. Olivenöl |
| | | | Wenig Rosmarin, gehackt |

Honigmarinade

- | | | | |
|---|-----------------------|---|-------------------------|
| 3 | Essl. Flüssiger Honig | 1 | Knoblauchzehe; gepresst |
| 1 | Essl. Sojasauce | | Wenig Tabasco |
| 1 | Essl. Zitronensaft | 1 | Essl. Sesamsamen |
| 2 | Essl. Sesamöl | | |

Kräutermarinade

- | | | | |
|---|------------------|---|-----------------------------------|
| 1 | Essl. Petersilie | 1 | Teel. Grüne Pfefferkörner gehackt |
| 1 | Essl. Thymian | 2 | Essl. Kräutersenf |
| 1 | Essl. Majoran | 1 | Essl. Kräuteressig |
| 1 | Essl. Oregano | | |

Senfmarinade

- | | | | |
|---|----------------------|-----|----------------------|
| 1 | Essl. Senf | 4 | Essl. Öl |
| 1 | Essl. Tomatenketchup | 1/4 | Teel. Cayennepfeffer |
| 2 | Essl. Rotwein | | |
-

Die Zutaten der jeweiligen Marinade verrühren und das Grillgut damit bestreichen. Zugedeckt mindestens 30 Minuten durchziehen lassen. Pro Person wird ca. 250 g Fleisch berechnet.