

Grillrezepte

Grillmarinade Rezept 1

Anzahl: 1 Rezept

Gattung: Grillen, Marinade, BBQ, Gewürze,

1 cup Rapsöl	2	Zerdrückte Knoblauchzehen
Zerhackter Rosmarin	4	Zerstoßene Wacholderbeeren
Salbei	1/2 Teel.	Gestoßene schwarze Pfeffer

In einem flachen Gefäß aus 1 Tasse Rapsöl, zerhacktem Rosmarin und Salbei, 2 zerdrückten.

Knoblauchzehen sowie 4 zerstoßenen Wacholderbeeren und 1/2 TL gestoßenen schwarzen Pfeffer eine Marinade rühren und die leicht geklopften Fleischscheiben darin einlegen.

Übrigens sollte man für die Marinade kein Salz verwenden, denn dies trocknet das Fleisch aus.