

Grillrezepte

Grillmarinaden Rezept 7

Anzahl: 1 Rezept

Gattung: Grillen, Marinade, BBQ, Gewürze,

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

Das Grillgut darin marinieren und mindesten 12 bis 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.