

Grillrezepte

Grillmarinade Rezept 5

Anzahl: 1 Rezept

Gattung: Grillen, Marinade, BBQ, Gewürze,

gewürfelt	1 Kräuter der Provence
100 ml Rotwein	1 Paprika, edelsüß
50 ml Olivenöl	1 Paprika, scharf
50 ml Sojasauce	1 Pfeffer, schwarz, grob
Tabasco	- gemahlen

Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und mit den flüssigen Zutaten vermischen.

Im Anschluss daran die Gewürze gut unterrühren, Tabasco je nach gewünschter Schärfe zugeben.

Eine dünne Schicht der Marinade in eine Schüssel geben.

Darüber eine Lage Fleisch einschichten und wieder mit Marinade aufgießen.

Auf diese Weise fortfahren, bis das Fleisch komplett eingeschichtet ist.

Für 12 - 36 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.