

Grillrezepte

Pfeffersoße Zu Gegrilltem Fleisch

Anzahl: 1 Rezept

Gattung: Soße, Marinaden, Ideen, Pikant, BBQ, Einfach,

500 g	Mayonnaise (Normale, -geschmacksneutrale)	2	Spur Knoblauch-Gewürzpulver
		2 cl	Dosenmilch
3	Teel. (-4) Pfefferkörner (grün, -eingelegt)	1 Teel. (gestrichen) Dill,	-getrocknet, bei frischem
2	Prise Maggi		-entsprechend mehr

Den Pfeffer abtropfen lassen und dann schön klein hacken.

Alles mischen. 2 Tage stehen lassen.

Abschmecken und gegebenenfalls noch verfeinern.

Je nach persönlichem Geschmack kann man die Menge an grünem Pfeffer oder Dill natürlich noch oben oder unten verändern.

Schmeckt wunderbar zu gegrillten Koteletts, Schnitzeln oder Steaks.