

Grillrezepte

Kräutermarinade Für Fleisch

Anzahl: 1 Rezept

Gattung: Fleisch, Soße, Grill, Marinaden, Ideen,

100 ml Olivenöl	1 Sternanis
50 g schwarze Oliven, gehackt	1 Knoblauchzehe
etwas Rosmarin	1 Rote Peperoni
etwas Thymian	

Olivenöl, Oliven und gehackte Kräuter und Sternanis zu einer Marinade verrühren.

Die Knoblauchzehe dazu fein pressen.

Die Peperoni in dünne Streifen schneiden und zu der Marinade geben.

Das Grillfleisch in der Marinade für 12 Stunden einlegen.

Das Fleisch abtupfen und grillen.

Diese Marinade ist sehr gut geeignet für Lammkoteletts und Rindersteaks.