

Kräuter-Chili-Marinade

frische Gartenkräuter 3 Knoblauchzehen 1 Chili
1 Zwiebel 5 EL Sojasoße 3 EL Öl

Gib die Zutaten in eine Schüssel, püriere sie, fertig. Viel einfacher geht es wirklich nicht. Diese Marinade eignet sich hervorragend für T- Bone- oder Rump-Steaks. Lass das Fleisch in der Soße im Kühlschrank für mindestens zwei Stunden ziehen.

Tobias Böcher am 15. März 2022