

Honig-Senf-Marinade

8 EL scharfer Senf	4 EL Honig	2 TL Curry
1 TL Salz	1 Knoblauchzwhw	1 Zwiebel
4 EL hellen Balsamico-Essig	3 EL Olivenöl	4 Rosmarin-Zweige
Zitronen-Abrieb		

Zwiebel fein würfeln und Knoblauch pressen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und gut verrühren. Die Grillmarinade eignet sich hervorragend für kleine Schweine-Schnitzel oder auch Geflügel. Das Fleisch sollte mindestens zwei Stunden ziehen.

Tobias Böcher am 15. März 2022