

Marinaden mit Senf für Fleisch

Honig-Senf-Marinade:

3 EL Weißweinessig	200 ml Sonnenblumenöl	2 TL Honig
2 EL mittelscharfen Senf	Salz	Pfeffer

Knoblauch-Kräuter-Senf-Marinade 1:

200 ml kalt gepr. Olivenöl	4 EL Balsamico	3 EL scharfen Senf
3 Knoblauchzehen	1 kl. Bd. Basilikum	Salz, Pfeffer

Knoblauch-Kräuter-Senf-Marinade 2:

1 Becher Naturjoghurt	1 Zitrone	1 TL Honig
2 EL milden Senf	1 EL Minzeblätter	Salz, Pfeffer

Rotwein-Senf-Marinade 1:

200 ml trockenen Rotwein	150 ml natives Olivenöl	3 EL mittelscharfen Senf
1 TL Honig	Salz, Pfeffer	

Rotwein-Senf-Marinade 2:

200 ml Sesamöl	3 EL Weißweinessig	3 EL süßen Senf
1 TL Grillgewürz	Salz, Pfeffer	

Honig-Senf-Marinade:

Alle Zutaten werden gut miteinander verrührt; dann legt man das Grillgut ein und lässt das Ganze am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen. Das Fleisch sollte man ab und zu in der Marinade wenden.

Knoblauch-Kräuter-Senf-Marinade 1:

Öl, Essig und Senf werden verrührt. Die Knoblauchzehen schält man und presst sie durch die Knoblauchpresse in die Marinade. Das Basilikum wird gewaschen und trocken geschüttelt. Dann zupft man die Blätter vom Stiel, schneidet sie klein und gibt sie zu der Marinade. Danach salzt man und pfeffert ordentlich; jetzt wird das Grillgut eingelegt.

Knoblauch-Kräuter-Senf-Marinade 2:

Die halbe Zitrone wird ausgepresst, Saft, Joghurt, Honig und Senf verrührt man. Die Minzeblätter werden gewaschen und trocken geschüttelt; dann schneidet man sie sehr fein ab und gibt sie in die Marinade; schließlich mit Salz und Pfeffer würzen.

Rotwein-Senf-Marinade 1:

Alle Zutaten werden miteinander verrührt und dann mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Rotwein-Senf-Marinade 2:

Alle Zutaten miteinander verrühren; dann salzen und pfeffern.

Claudia Rappold am 01. August 2022