

Marinaden mit Bier für Fleisch

Biermarinade 1:

200 ml Bier (Pils)	100 ml Sonnenblumenöl	1 Zitrone
3 Knoblauchzehen	1 kl. Zwiebel	2 EL mittelscharfen Senf
1 TL Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer

Biermarinade 2:

200 ml Bier (Pils)	100 ml natives Olivenöl	1 EL scharfen Senf
1 Bd Petersilie	1 TL Honig	Salz, Pfeffer

Biermarinade 3:

200 ml Bier (Pils)	100 ml natives Olivenöl	100 ml Balsamico
2 TL Kräuter der Provence	Salz, Pfeffer	

Biermarinade 4:

200 ml dunkles Bier	100 ml natives Olivenöl	100 ml Balsamico
2 Knoblauchzehen	1 Bd frische Minzblätter	Salz, Pfeffer

Biermarinade 1:

Die Zitrone wird ausgepresst, man benötigt 2 EL Saft. Bier, Öl, Zitronensaft und Senf werden miteinander verrührt. Die Knoblauchzehen werden geschält und durch die Knoblauchpresse in die Marinade gedrückt. Die Zwiebel schält man und hackt sie sehr fein, danach gibt man sie zu der Marinade.

Nun kommen die Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt dazu. Jetzt wird mit Salz und Pfeffer gewürzt. Nun kann das Grillfleisch eingelegt werden und es sollte lange genug, am besten über Nacht, im Kühlschrank ziehen.

Wenn das Fleisch nicht gleichmäßig mit der Marinade bedeckt ist, sollte man das Fleisch öfters wenden.

Biermarinade 2:

Bier, Öl, Senf und Honig werden miteinander verrührt. Den halben Bund Petersilie wäscht man und schüttelt ihn trocken, dann wird die Petersilie klein gehackt und zu der Marinade gegeben. Jetzt würzt man mit Salz und Pfeffer. Wenn das Grillfleisch eingelegt ist, sollte es mehrere Stunden im Kühlschrank ziehen.

Biermarinade 3:

Alle Zutaten werden miteinander verrührt und mit Salz und Pfeffer wird gewürzt. Nachdem das Fleisch eingelegt wurde, muss es mindestens 8 Stunden im Kühlschrank ziehen. Das Fleisch sollte gleichmäßig von der Marinade bedeckt sein.

Biermarinade 4:

Bier, Öl und Essig werden miteinander verrührt. Der Knoblauch wird geschält und durch die Knoblauchpresse in die Marinade gedrückt. Ein Teil des Bundes Minzblätter wird gewaschen und trocken geschüttelt, dann klein geschnitten.

Man braucht etwa 2 EL davon und gibt sie zu der Marinade. Anschließend wird mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Das eingelegte Fleisch muss ausreichend ziehen.

Claudia Rappold am 01. August 2022