

Marinade mexikanisch für Fleisch

6 EL Tomatenketchup 1 rote Chilischote 1/2 TL Pfeffer
1 TL mildes Paprikapulver 1/2 TL Kreuzkümmel 1/2 TL Koriander
3 EL Zitronensaft.

Der Tomatenketchup wird mit einer geputzten und sehr fein geschnittenen roten Chilischote vermischt. Nun die weitere Zutaten nach und nach hinzufügen.

Diese Marinade ist für Schweinebauch, Fleischspieße, Hähnchenflügel, Putenbrust und Spareribs zu empfehlen.

Claudia Rappold am 01. August 2022