

Bier-Marinade für Grillfleisch

Für 4 Portionen:

1 TL Knoblauch, fein gehackt	1 EL Zwiebeln, fein gehackt	6 EL Olivenöl
1 TL gehäuft Senf	1 TL Oregano	1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 TL Cayennepfeffer	1 EL Honig	Salz, Pfeffer
1 Schuss Bier		

Die Zwiebeln und den Knoblauch gut mischen. Dann Öl, Senf, Oregano, Paprikapulver, Honig, einen Schuss Bier hinzufügen und gut untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Steaks in der Marinade wälzen und für eine Nacht im Kühlschrank lassen.

NN am 23. Januar 2021