

Grillmarinade

Für ca. 800 g Grillfleisch:

| | | |
|------------------------------|----------------------|-----------------------------|
| 2 Knoblauchzehen | 1 getr. Chilischote | 1 EL Honig, 35 g |
| 3 EL Olivenöl, 25 g | 3 EL Sojasauce, 40 g | 3 EL Weißwein, 30 g |
| 1 EL dunklen Balsamico-Essig | 1 TL Zitronensaft | 1 TL Senf |
| 2 TL Tomatenmark | 2 Zweige Rosmarin | 2 Zweige Oregano |
| 1 gstr. TL Salz | 1 TL Pfeffer | 1 TL Paprikapulver, edelsüß |

Honig, Öl, Sojasauce, Wein, Essig, Zitronensaft, Senf, Tomatenmark, Rosmarin-Nadeln, Oregano Blättchen, Salz, Pfeffer und Paprika zugeben, 15 Sekunden | Stufe 4 verrühren, anschließend 3 Minuten | 50°C | Stufe 1 erhitzen und abkühlen lassen.

Das Fleisch von allen Seiten damit einpinseln und mindestens zwei Stunden marinieren, bestenfalls über Nacht.

Tipp:

Diese Marinade paßt zu allen Fleischsorten und auch Gemüsespießen.

Frische Kräuter dürfen auch durch 1 TL getrockneten Rosmarin und 1 TL Oregano ersetzt werden.

NN am 20. Juli 2023