

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