

Grillmarinade für Fleisch

Für 6 Portionen

1 Stk Zitrone, Saft	4 Stk Knoblauchzehen	4 TL Honig
4 TL Olivenöl	1 Prise Chilipulver	1 Prise Salz
1 Prise Pfefferkörner	1 Prise Paprikapulver, edelsüß	

Für die Grillmarinade für Fleisch zuerst die Zitrone auspressen und die Knoblauchzehen schälen sowie durch eine Presse drücken.

Den Zitronensaft mit dem Knoblauch verrühren und den Honig sowie das Olivenöl einrühren.

Die Marinade mit Salz, Pfeffer, Chili- und Paprikapulver abschmecken.

Das vorbereitete Fleisch mit der Marinade kräftig bestreichen (oder mit der Hand einreiben) und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen; so wird das Fleisch schön zart.

Tipp:

Vor dem Grillen oder Braten das Fleisch ca. 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Raumtemperatur hat.

Geflügelfleisch sollte mindestens 12 Stunden marinieren, Rindfleisch meist 12-18 Stunden und Schweinefleisch mindestens 24 Stunden. Je länger es mariniert wird, desto zarter wird das Fleisch.

NN am 03. Januar 2024