

Fleisch-Marinaden

Für 4 Portionen

Für Geflügel:

1 Becher Sahne 1 geh. EL Curry Salz. Pfeffer

Für Grillfleisch:

3 EL Senf 3 EL Öl 2 TL Kräuter der Provence
Salz. Pfeffer

Für Sauerbraten:

2 L Wasser Essigessenz 1 EL Salz
1 Zwiebel Gurkengewürz

Für Geflügel:

Sahne und Curry verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Marinade über das Geflügelfleisch geben und eine Nacht ziehen lassen.

Für Grillfleisch:

Senf, Öl und die Kräuter verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Marinade über das Grillfleisch geben und eine Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Für Sauerbraten:

Zwiebeln in Scheiben schneiden. Das Wasser mit dem Essigessenz, Salz, Zwiebeln und dem Gurkengewürz aufkochen lassen. Abkühlen lassen und das Rindfleisch 3-8 Tage je nach Geschmack einlegen.

NN am 10. Dezember 2025