Biermarinade für gegrilltes Bauchfleisch

Mit der tollen Biermarinade für gegrilltes Bauchfleisch legt man das Fleisch am besten schon einen Tag vorher ein. Ein Rezept das überzeugt, einfach mal ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 24,2 h



Zutaten

200 ml	Bier
5 EL	Öl
2 EL	Senf
2 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Lorbeerblatt
20 Stk.	Pfefferkörner
1 Prise	Chilipulver
4 Stk.	Bauchfleisch

Zubereitung

1. Bei der Biermarinade für gegrilltes Bauchfleisch zuerst die Zwiebeln abschälen und dann in dünne Ringe schneiden.

2. Nun in einer kleinen Schüssel Bier, Senf, Senfkörner, Chilipulver und das Lorbeerblatt miteinander vermischen. Erst zum Schluss das Öl einfließen lassen und abermals gut durchrühren.

3. Die Bauchfleischscheiben abwaschen, abtrocknen und in die Marinade legen. Am besten mit einem Deckel verschließen und kühl und dunkel über Nacht stehen lassen.

Tipp

Die Biermarinade für gegrilltes Bauchfleisch ist auch lecker für Nackensteaks, Pute oder Rind. Wer

nicht so viel Marinade mag, tupft sie ein wenig ab, bevor das Fleisch auf den Grill gelegt wird.