

## Erfrischende Zitronenmarinade

Zu Gegrilltem passt ein frisches Aroma. Die erfrischende Zitronenmarinade harmoniert perfekt mit dem Grillgeschmack. Die Zutaten für dieses Rezept hat man meistens sogar vorrätig.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 6,2 h

**Gesamtzeit:** 6,3 h



### Zutaten

2 Stk. Zitronen
6 EL Öl
4 Stk. <a href="#">Knoblauchzehe</a>
4 TL Paprikapulver
1 Prise <a href="#">Pfeffer</a>

### Zubereitung

1. Für eine erfrischende Zitronenmarinade den Knoblauch schälen und fein hacken. Zitronen auspressen und den gewonnenen Saft mit Paprikapulver und Pfeffer würzen. Knoblauch unterrühren. Zuletzt kräftig mit dem Öl verrühren.
2. Die Marinade ca. 10 Minuten durchziehen lassen, dann das Fleisch hineinlegen. Für mehrere Stunden marinieren. Das Fleisch kurz vor dem Grillen aus der Marinade heben und etwas abtropfen lassen.

### Tipp

Diese erfrischende Zitronenmarinade ist besonders gut für gegrilltes Geflügel geeignet.