Gemischtes Grillfleisch mit Biermarinade

Das Rezept für Gemischtes Grillfleisch mit Biermarinade wird mit einer ausgewählten Kräutermischung zubereitet. Dadurch bekommt die Marinade ihr intensives Aroma.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

400 g	Rindslungenbraten
250 g	Schweinskarree
250 g	Putenbrust
4 Scheiben	Speck
2 Paare	Frankfurter
4 Stk.	Champignonknöpfe
4 Stk.	Tomaten

Für die Grillmarinade

2 Blätter	Zitronenmelisse
1 Prise	Bohnenkraut
1 Prise	Basilikum
1 Prise	Oregano
1 Prise	Rosmarin
1 Prise	Thymian
1 Prise	Kerbel
1 Stk.	Knoblauchzehe
0.5 EL	Weinessig
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
4 EL	Öl

125 ml	Bier

Zubereitung

1. Für das **Gemischte Grillfleisch mit Biermarinade** die Kräuter (Zitronenmelisse, Basilikum, Rosmarin, Oregano, Kerbel, Thymian, Bohnenkraut und Knoblauch) in einen Topf mit etwas Wasser geben. Mit Weinessig auffüllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kochen, bis von der Flüssigkeit nur noch ein bisschen übrig ist.

2. Abseihen und abkühlen lassen, dann Öl und Bier unterrühren.

3. Alle Fleischstücke, Würstchen, Tomaten und Champignons kurz in der Sauce marinieren und gemeinsam mit den Tomaten auf dem vorgeheizten Grill fertig braten.

Tipp

Zu Gemischten Grillfleisch mit Biermarinade schmecken Folienkartoffeln und Salate sehr gut.