Ajvar Grillmarinade

Die Ajvar Grillmarinade ist eine würzige Marinade für saftiges Grillfleisch, ideal für Geflügel und Schweinefleisch für ein herrlich intensives Aroma und leichte Schärfe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

3 EL	Ajvar (mild oder scharf)
1 EL	Senf
1 EL	Honig
1 EL	Naturjogurt
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Die **Ajvar Gillmarinade** ist rasch zubereitet und eignet sich besonders für Geflügel- und Schweinefleisch. Ajvar, Senf, Honig, Joghurt und Salz in einer kleinen Schüssel gründlich verrühren, bis eine cremige Marinade entsteht. Die Grillmarinade über das Fleisch geben und alles gut vermengen, sodass das Grillfleisch rundum bedeckt ist und kurz einziehen lassen. Die Ajvar Grillmarinade ist besonders aromatisch, daher reicht bereits eine Marinierzeit von etwa 15 Minuten.

2. Für ein noch intensiveres Aroma kann das Fleisch auch mehrere Stunden im Kühlschrank ziehen. Wichtig: Das Fleisch etwa 30 Minuten vor dem **Grillen** aus dem Kühlschrank nehmen.

Tipp