Biermarinade für saftiges Bauchfleisch vom Grill

Fertigmarinade? Nein danke! Mit diesem einfachen Rezept kann jeder selbst eine leckere Biermarinade für saftiges Bauchfleisch vom Grill zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

200 ml	Bier
3 EL	Senf
0.5 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Lorbeerblatt
4 Stk.	Wacholderbeeren
4 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Chilischoten (getrocknete)
3 EL	Sonnenblumenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Biermarinade für saftiges Bauchfleisch vom Grill** zuerst Knoblauchzehen und Zwiebel schälen. Knoblauch durch die Presse drücken, Zwiebel in schmale Streifen schneiden. Beides in eine flache Schüssel geben. Die getrockneten Chilischoten klein würfeln.

2. Das Bier mit in die Schüssel füllen. Lorbeerblatt, Senf und Wacholderbeeren zufügen, mit dem Schneebesen gut durchrühren. Mit Pfeffer würzen, Öl zufügen und abermals durchrühren. Fleisch in die Marinade legen, mehrmals wenden und von allen Seiten bedecken. Im Kühlschrank über Nacht oder länger ziehen lassen. Das Fleisch erst unmittelbar vor dem Grillen salzen, damit es nicht zu trocken wird.

Unsere Empfehlung hier bestellen

Weber Classic Kettle
Holzkohlegrill 47 cm



Tipp

Mit der Biermarinade für saftiges Bauchfleisch vom Grill kann man auch Steaks und anderes Fleisch marinieren.