Feurige Chili-Grillmarinade

Achtung, jetzt wird es scharf: Die feurige Chili-Grillmarinade hat es in sich! Das Rezept dafür ist dagegen kinderleicht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

2 Stk.	Chilischoten
2 EL	Pfefferkörner
2 EL	Ajvar
Nach Belieben	Öl
Nach Belieben	Kräuter

Zubereitung

1. Für die feurige Chili-Grillmarinade die Chilischoten waschen, längs halbieren, Kerne entfernen und sehr fein hacken. Pfefferkörner grob zermörsern. Kräuter nach Wahl waschen, trocken tupfen und fein hacken.

2. Chili mit Pfeffer, Ajvar und Kräutern vermengen und das Öl unterrühren. Gewünschtes Fleisch in die Marinade legen und mindestens 2 Stunden durchziehen lassen. Vor dem Grillen gut abtropfen lassen.

Tipp

Die feurige Chili-Grillmarinade nach Belieben mit klein gehacktem Knoblauch verfeinern.