

## Grill-Marinade

Diese Grill-Marinade eignet sich für alle Fleischsorten. Man kann das Rezept mit weiteren Gewürzen und Kräutern nach eigenem Wunsch abwandeln.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 12,0 h

**Gesamtzeit:** 12,2 h



## Zutaten

4 EL	Balsamicoessig
4 EL	Olivenöl
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a> (fein gehackt)
2 TL	<a href="#">Honig</a>
1 EL	Wasser
1 Messerspitze	<a href="#">Pfeffer</a>
2 Zweige	Rosmarin
1 TL	<a href="#">Zucker</a>

## Zubereitung

1. Eine grundlegende Basis für ein Steak ist die **Grill-Marinade**. Ein Schale zurechtstellen und mit Öl und Balsamicoessig befüllen.

2. Knoblauch wie auch Wasser, Honig, Rosmarin und Pfeffer hinzugeben. Einen Tag vor dem Barbecue das Grillgut mit dieser Marinade bestreichen und über Nacht ziehen lassen.

## **Tipp**

Besonders schmackhaft ist beim Schweinefleisch die Kombination mit Bier in Verbindung mit der Grill-Marinade.