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.	Knoblauchzehe (fein gehackt)
2 TL	Honig
1 EL	Wasser
1 Messerspitze	Pfeffer
2 Zweige	Rosmarin
1 TL	Zucker

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.