Grillmarinade für Fleisch

Die Grillmarinade für Fleisch wird mit aromatischen Kräutern zubereitet. Das Rezept kann man auch für kurzgebratenes Fleisch aus der Pfanne verwenden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,2 h

Zutaten

2 Stk.	Knoblauchzehe
6 EL	Olivenöl
1 TL	Oregano
1 EL	Petersilie
0.5 TL	Pfeffer
1 TL	Rosmarin
1 EL	Senf
1 TL	Thymian
4 EL	Rotwein
2 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Diese **Grillmarinade für Fleisch** verleiht dem Ganzen seine würzige Note. Zu Beginn den Knoblauch abziehen und pressen, um diesen in einer Schale mit Rotwein, Öl und Senf zu vermengen.

2. Im Nachhinein Kräuter, Pfeffer und Zitronensaft hinzuführen. Die Marinade verrühren und das Fleisch von allen Seiten damit bestreichen. Das Fleisch im Kühlschrank für einige Stunden rasten lassen.

Tipp

Die Grillmarinade für Fleisch kann auch für das Marinieren von Grillkäse oder zur Weiterverarbeitung von leckeren Dips genutzt werden.