Grillmarinade für mageres Fleisch

Die Grillmarinade für mageres Fleisch ist mit Sherry verfeinert. Ein tolles Rezept als Grundlage für Huhn, Pute und andere Fleischsorten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,2 h

Zutaten

3 Stk.	Knoblauchzehe
5 EL	Öl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Senf
3 EL	Sherry
2 EL	Sojasauce

Zubereitung

1. Vor dem Grillen gilt es, das Fleisch in eine **Grillmarinade für mageres Fleisch** einzulegen. Zu Beginn die Knoblauchzehen abziehen, pressen und mit Senf, Sojasauce, Sherry und Öl verrühren.

2. Die Marinade pfeffern und salzen. Das magere Fleisch in diese Marinade legen und dort 3 bis 4 Stunden ziehen lassen.

Tipp

Die Zubereitung der Grillmarinade für mageres Fleisch lässt sich auch mit anderen Kräutern variieren.