

Grillmarinade

Vieleseitige Grillmarinade für Fleisch, Gemüse und Fisch. Das Rezept lässt sich nach Belieben mit weiteren Zutaten variieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,2 h



Zutaten

3 Messerspitzen	Cayennepfeffer
1 Stk.	Ingwer
4 EL	Öl
2 Zweige	Rosmarin
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Die Grundlage für jedes Barbecue ist eine **Grillmarinade** für das Fleisch. Ingwer zu Beginn sorgfältig schälen und in kleine Stücke zerschneiden. Zitronensaft und Öl verrühren.
2. Rosmarin fein zerhacken und zur Ölmischung geben. Abschließend mit Salz und Pfeffer vermengen. Den Fisch, Fleisch oder Gemüse mit Marinade bestreichen und für mehrere Stunden ziehen lassen, damit die Marinade einwirken kann.

Tipp

Die Grillmarinade macht ihr Fleisch erst besonders.