Kräutermarinade

Dieses köstliche Rezept für eine Kräutermarinade ist der Hit auf jeder Grillparty.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

1 EL	Brunnenkresse
1 Prise	Dille
1 Prise	Kerbel
250 ml	Pflanzenöl
1 TL	Pfefferkörner (schwarze)
1 Prise	Thymian
4 cl	Weinbrand
1 Stk.	Zitrone (den Saft davon)
1 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Für die Kräutermarinade den Dill, Kerbel und Thymian waschen, trockenschwenken und fein hacken. Kresse klein schneiden, Zwiebel schälen und sehr klein würfeln.

2. Dill, Kerbel, Thymian, Pfefferkörner, Kresse und Zwiebeln in einer Schüssel miteinander vermischen. Öl, Zitronensaft und Weinbrand darüber gießen und alles gut miteinander vermengen.

Tipp

Die Kräutermarinade ist für alle Sorten Fisch und Fleisch geeignet, die vor dem Grillen großzügig mit der Marinade bestrichen werden.