

# Grillrezepte

## Grillmarinade Karibisch

Anzahl: 1 Rezept

Gattung: Grillen, BBQ, Marinade, Gewürze, Fleisch,

---

1	Dose/n Ananasstücke, gesüßt	1	Prise/n Piment
1/4	Tasse/n Honig; bis doppelte	1	Zwiebel gehackt
1/4	Menge	1 Teel.	Chilipulver (z.B. Serrano)
1	Tasse/n Worcestershire sauce;	4	Habaneros ohne Stil und
1	bis		- Stilansatz; bis 1/2 mehr
1	Teel. - doppelte Menge	1	Getrocknete Ancho oder
1	Teel. Tasse/n Orangensaft		- Chipotle
1	Teel. Koblauchgranulat		
	Senfpulver		
	Ingwer, feingerieben		

---

Alles im Mixer fein pürieren, dann im Topf aufkochen und um 15% reduzieren lassen.

In ein großes Gurkenglas füllen und im Kühlschrank aufbewahren bis man die Marinade benötigt.

Passt gut zu Schweine Grillgut