

Grillrezepte

Grillmarinade Spezial

Anzahl: 1 Rezept,

Gattung: Soße, Marinade, Gewürze, BBQ, Grillen, Alkohol,

1 cup Öl bei Rindfleisch	1 Teel. Thymian
1/2 cup Öl bei Schweinefleisch	1/2 Teel. Rosmarin
1 cup Kräuternessig	-8 gepresste Knoblauchzehen
250 g Honig	2 Teel. Sambal Oelek
750 g Tomatenketchup	2 Essl. gehackte Petersilie
2 Zwiebeln, feingehackt	1/2 cup Weinbrand
2 Essl. schwarzen Pfeffer aus der -Mühle	1/2 cup Sherry oder Tasse Rum oder Weinbrand, Rum, -Cointreau zu je ein drittel Tasse kein Salz!
1 Essl. Paprika rosenscharf	
1 Teel. Basilikum	
1 Teel. Oregano	
1 Teel. Kerbel	
1 Teel. Glutamat (wer's verträgt)	

Alles zusammenmischen und das Fleisch darin min. 6 - 24 Stunden einlegen.

BTW: Beim letzten Grillfest haben die Marinaden Freaks sogar die Beize auf das Weißbrot geschmiert und gegessen!