

# Grillrezepte

## Grillmarinade Rezept 2

Anzahl: 1 Rezept

Gattung: Grillen, Marinade, BBQ, Gewürze,

---

### Kräutermischung

1 Teel. Thymian

1 Teel. Koriander

1 Teel. Majoran

1 Teel. Basilikum

1 Teel. Oregano

### Masse

3 Essl. mittelscharfer Senf

6 Essl. Ketchup

Tabasco

Salz

---

Kräutermischung mit der Masse vermischen.

Das Fleisch damit über Nacht marinieren.

Der Tabasco sollte je nach Laune und Geschmack in weniger oder mehr Schuss zugegeben werden.

Ich habe diese Marinade nie mit frischen Kräutern getestet, kann aber vermelden, dass sie mit getrockneten sehr gut schmeckt.

Auch das Basilikum war getrocknet.

Tipp: Passt gut zu Schweinebauch und Kammkotelett.