

Grillrezepte

Bierbeize für Grillwürstchen

Anzahl: 1 Marinade

Gattung: Saucen, Marinaden, Grillen

1/4 Liter dunkles Bier	-Zitrone
2 Essl. geriebener Meerrettich	1 Zwiebel
2 Essl. scharfer Senf	1 kräftiger Spritzer
Saft und Schale von 1/2	- Chilisosse

Bier mit Meerrettich und Senf verrühren, Zitronensaft und abgeriebene Zitronenschale zusammen mit der geriebenen Zwiebel und etwas Chilisosse einrühren und die vorbereiteten Würstchen (Welcher Art Auch Immer) ca. 1 Stunde darin ziehen lassen.

Diese feurige Marinade eignet sich auch gut für Fleischwurst Scheiben.