

Grillrezepte

Gegrillte Schnitzel Mariniert - Grundrezept

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Grundlagen, BBQ, Marinade,

Grundrezept für

4 Kalbs-, Schweins- oder

- Rindshüftschnitzel

Zutaten

4 Schnitzel, je 120-150 g

- schwer

Marinade

2 Essl. Öl

wenig gepresster Knoblauch,

1 Teel. pikanter Senf

- nach Belieben

1 Teel. Paprika

1/2 Teel. Salz

Pfeffer aus der Mühle

Die Zutaten für die Marinade gut verrühren, die Schnitzel damit bestreichen und wenn möglich einige Zeit marinieren. Vor dem Grillen mit Haushaltspapier leicht trocknen, damit die Schnitzel auf dem heißen Grill nicht kleben. Erst wenden, wenn sich eine leichte Kruste gebildet hat mit Vorteil werden die Schnitzel zweimal gewendet

Erst am Schluss salzen.

Tipp: Je nach Jahreszeit können der Marinade frische gehackte Kräuter beigefügt werden, z.B. Salbei für Schweinefleisch, stark duftende Kräutermischungen für Rindfleisch, Rosmarin für Kalbfleisch.