

Rezept Fleischmarinade für Grillfleisch Nr.2

Rezept Fleischmarinade für Grillfleisch Nr.2

Zutaten:



125 ml Weißwein trocken

125 ml Sojasoße

3 EßL. Öl

2 Zwiebeln

Zubereitung:

Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und mit den übrigen Zutaten mischen.

Die Marinade eignet sich für helles Fleisch (Geflügel, Schwein).

Fleisch sollte für 2 Stunden mariniert werden, dabei öfter wenden.

zu den Butter und Marinaden Rezepten

zu den Grillrezepten