

# Rezept Fleischmarinade für Grillfleisch Nr.3

## Rezept Fleischmarinade für Grillfleisch Nr.3

### Zutaten:



- 1 Stück Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EßL. Honig
- 2 EßL Sojasoße
- 3 EßL. Olivenöl
- 2 EßL. Weißweinessig
- 1 EßL. Sherry

### Zubereitung:

Ingwer schälen und davon ein ca. 1 cm langes Stück reiben, Knoblauch hacken und mit den übrigen Zutaten verrühren.

Fleisch in eine flache Schale legen, mit der Marinade bedecken und für

ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Fleisch nach einer 1/2 Stunde wenden.

*zu den Butter und Marinaden Rezepten*

*zu den Grillrezepten*