

# Rezept Fleischmarinade für Grillfleisch Nr.4

## Rezept Fleischmarinade für Grillfleisch Nr.4

### Zutaten:



Für ca. 400 g Fleisch

200 ml Bier

200 ml Olivenöl

Salz

Pfeffer

Kräuter der Provence

### Zubereitung:

Alle Zutaten zu einer Marinade verarbeiten.

Fleisch in eine flachen Schale legen und mit der Marinade übergießen.

Im Kühlschrank ca. 5 Stunden ziehen lassen.

*zu den Butter und Marinaden Rezepten*

*zu den Grillrezepten*