

Rezept Fleischmarinade für Grillfleisch Nr.5

Rezept Fleischmarinade für Grillfleisch Nr.5

Zutaten:



1 Fl. Schaschlikketchup
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
2 Chilischote
1-2 Teel. Honig
Salz
Pfeffer
Paprika

Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch und Chilischote in einem Mixer zerkleinern. Alles mit dem Schaschlikketchup, Honig und den Gewürzen vermengen.

Fleisch damit bestreichen, in eine flache Schale legen, restliche Marinade rübergießen.

Über Nacht ziehen lassen. Vorsicht sehr Scharf.

zu den Butter und Marinaden Rezepten

zu den Grillrezepten