

Grillmarinade mit Rotwein

Kategorien: Marinade

Zutaten für: 1 Rezept

1		Zwiebel, fein gewürfelt
2		Knoblauchzehen, fein Gewuerfelt
100	ml	Rotwein
50	ml	Olivenoel
50	ml	Sojasauce Tabasco
1	Essl.	Kraeuter der Provence
1	Essl.	Paprika, edelsuess
1	Essl.	Paprika, scharf
1	Essl.	Pfeffer, schwarz, grob Gemahlen

Anleitung:

Instructions: Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und mit den fluessigen Zutaten Vermischen. Im Anschluss daran die Gewuerze gut unterruehren, Tabasco Je nach gewuenschter Schaerfe zugeben 1 Duenne Schicht der Marinade in eine Schuessel geben. Darueber eine Lage Fleisch einschichten und wieder mit Marinade aufgiessen. Auf diese Weise fortfahren, bis das Fleisch komplett eingeschichtet ist Fuer 12 - 36 Stunden im Kuehlschrank ziehen lassen