

Grillwürze

Kategorien: Saucen, Gewürz, Grillen, Marinaden

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Zwiebeln
2	Essl.	Salz
2	Essl.	Grober Pfeffer; weiss und Schwarz
1	Essl.	Wacholderbeeren
2		Lorbeerblaetter
6		Nelken
2	Zweige	Rosmarin
2	Zweige	Thymian
700	ml	Weisswein
4	Essl.	Weinessig

Anleitung:

Die feingehackten Zwiebeln mit allen Gewuerzen zugedeckt 1 Std. ziehen lassen. Dann Wein und Essig dazugeben, gut verruehren und 3 Tage kuehl stellen. Dann alles durch ein Tuch filtern und dabei die Zwiebeln und Gewuerze gut auspressen. In dunkle Flaschen fuellen, verkorken und kuehl aufbewahren.

Tropfen Sie diesen Saft beim Grillen auf das Fleisch. Sie koennen auch Suppen und Saucen damit wuerzen.