

Kräuter - Marinade

Kategorien: Aufbau, Marinade, Sauce, Grillen

Zutaten für: 4 Portionen

2	Essl. Senf
1	Schalotte; fein gerieben
1/4	Teel. Pfeffer
1/2	Teel. Curry
1	Essl. Kräuter; gehackt, frisch Salbei, Oregano, Rosmarin Thymian
2	Essl. Cognac; nach Belieben
150	ml Öl

Anleitung:

Alle Zutaten gut verrühren, in Gläser oder Schälchen anrichten. Vor dem Gebrauch nochmals aufrühren.

Tip: Die Marinade kann in verschließbaren Gläsern abgefüllt einige Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Geeignet für Poulet, Kalbfleisch, Leber.

Wichtig: Marinaden nicht salzen, weil sonst dem Fleisch der Saft entzogen wird und es faserig und trocken schmeckt.