

## Marinaden zum Grillen

Kategorien: Aufbau, Marinade, Grillen

Zutaten für: 4 Portionen

### *OLIVENZITRONENMARINADE*

---

2	Essl. Olivenpaste; Tapenade Oder feingehackte Oliven
1/2	Zitrone; abgeriebene Schale Und Saft
1/2	Teel. Zitronenpfeffer
3	Essl. Olivenöl
	Wenig Rosmarin, gehackt

### *HONIGMARINADE*

---

3	Essl. Flüssiger Honig
1	Essl. Sojasauce
1	Essl. Zitronensaft
2	Essl. Sesamöl
1	Knoblauchzehe; gepreät
	Wenig Tabasco
1	Essl. Sesamsamen

### *KRÄUTERMARINADE*

---

1	Essl. Petersilie
1	Essl. Thymian
1	Essl. Majoran
1	Essl. Oregano
1/3	Essl. Grüne Pfefferkörner; gehackt
2	Essl. Kräutersenf
1	Essl. Kräuteressig

### *SENFMARINADE*

---

1	Essl. Senf
1	Essl. Tomatenketchup
2	Essl. Rotwein
4	Essl. Öl
1/4	Teel. Cayennepfeffer

### Anleitung:

Die Zutaten der jeweiligen Marinade verrühren und das Grillgut damit bestreichen. Zugedeckt mindestens 30 Minuten durchziehen lassen. Pro Person wird ca. 200 g Fleisch berechnet.