

Rotwein - Marinade

Kategorien: Saucen, Marinaden

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR 500 G FLEISCH

2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
4	Essl. Olivenöl
1	Essl. Rotweinessig
1/4	Ltr. Rotwein
1/2	Teel. Worcestersauce
2 Spritzer	Tabascosauce
1	Teel. Senf, mittelscharf
1	Schuss Zucker
1	Teel. Getrockneter Oregano
1	Essl. Getrockneter Thymian Schwarze Pfeffer

Anleitung:

Geschälte Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Knoblauchzehen schälen, fein hacken. Nun Rotwein, Rotweinessig, Worcestersauce und Tabascosauce, Senf, Zucker, Oregano, Rosmarin und Pfeffer mischen. Olivenöl unterrühren. Zwiebeln und Knoblauch zufügen. Marinade etwas ziehen lassen. Fleisch hineinlegen und während des Marinierens öfter wenden. Die Marinade eignet sich für Rindfleisch, Schweinefleisch und Hammelfleisch.