Rezept

Marinade mit Mexican Barbecue für Fleisch

Eine spezielle, feine Marinade

4 Pers

Zutaten

1/2 dl	Olivenöl
1/2 dl	Marsala (Likörwein) oder Cognac
3 TL	Mexican Barbecue
1 EL	Senf
1	Knoblauchzehe, gepresst

Zubereitung

1. Alle Zutaten sehr gut miteinander verrühren.
2. Das Fleisch gut einpinseln und 1-5 Std. marinieren. Zwischendurch mal umdrehen und mit der vorhandenen Marinade erneut bepinseln. Je mehr Zeit Sie der Marinade zum einziehen geben können desto intensiver wird der Geschmack.

Tipps

Die Marinade passt für Rind- und Schweinefleisch, insgesammt ca. 600g Fleisch.

En Guete!
Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.