

GRILLMARINADE – GRÜNER PFEFFER-JOGHURT MARINADE

Grillmarinade – Grüner Pfeffer-Joghurt Marinade

Ein wahrer Klassiker unter den Grillmarinaden ist die Kombination Joghurt und grüner Pfeffer. Also habe ich uns zum letzten Grillevent mit Freunden ein paar Scheibchen Fleisch darin mariniert. Die Grüner Pfeffer Joghurt Marinade ist super angekommen, beim nächsten Mal werde ich die Marinade wegen der Zwiebeln aber kurz mit dem Stabmixer pürieren.



Zutaten für 4 Steaks:

1 rote Zwiebel

2 EL grüner Pfeffer (eingelegt aus dem Glas)

3 Knoblauchzehen

100g Joghurt

50 ml Olivenöl

Pfeffer & Salz

1 Prise Zucker

1 kleines Bund Petersilie

1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Zuerst zerstoße ich den grünen Pfeffer etwas im Mörser. Dann kommen grüner Pfeffer, Öl und 1 EL Joghurt in den tiefen Teller und werden miteinander verrührt. Die Zwiebel und den Knoblauch in Würfel / Scheiben schneiden und dazugeben. Die Petersilie fein hacken und untermengen.

Mein Tipp an dieser Stelle – alles in einem hohen Becher einmal mit dem Stabmixer pürieren!

Mit Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker würzen. Den restlichen Joghurt und den Zitronensaft nach und nach einrühren bis eine gleichmäßige Marinade entsteht.

Das Fleisch rundum in der Grüner Pfeffer-Joghurt Marinade wenden und mindestens 1-2 Stunden, besser über Nacht marinieren lassen.

Fertig!