

# GRILLMARINADE – SCHARFE PFLAUMENMARINADE

## GRILLMARINADE – SCHARFE PFLAUMENMARINADE

Endlich ist der Sommer da und mit ihm natürlich auch die Grillsaison. Ich mariniere mein Fleisch gerne selbst, aber diesmal wollte ich etwas Neues ausprobieren. Eine Marinade mit Marmelade, Pflaumenmus um genau zu sein. Trotzdem sollte es nicht einfach nur süß und fruchtig werden sondern auch eine schöne Schärfe an das Fleisch bringen. Und so ist diese scharfe Pflaumenmarinade mit Tabasco entstanden. Absolut unkompliziert und lecker.



### ZUTATEN FÜR 4 SCHEIBEN FLEISCH:

2 EL Pflaumenmus

1 Zweig Rosmarin

1/2 Schalotte

1 TL Tabasco

6 EL Olivenöl

1 Prise Salz

### ZUBEREITUNG:

Die Rosmarin Nadeln vom Zweig streifen und die Schalotte klein schneiden. Pflaumenmus, Olivenöl, Tabasco, Rosmarin, Salz und die Schalotte in einen kleinen Mixer geben und zu einer dicken Paste mixen.

Das Fleisch rundum mit der Marinade einreiben und mindestens 3-4 Stunden marinieren. Wenn es die Zeit erlaubt kann das Fleisch auch über Nacht im Kühlschrank ziehen.

Kurz vor dem Grillen die Marinade etwas vom Fleisch „kratzen“, dann können die Fleischscheiben direkt auf den Grill wandern.

Viel Spaß beim Grillen!