

GRILLMARINADE – WHISKY-MARINADE

Grillmarinade - Whisky-Marinade

Diese Whisky-Marinade ist eine super beliebte, würzige Marinade die ohne großen Aufwand gemacht werden kann. Sie ist ideal für Schweinenackensteaks und besonders bei den Herren am Grill immer sehr weit vorne auf der Favoritenliste. Diese Variante hier ist basiert auf Zutaten die fast jeder Zuhause hat, wer eine etwas raffiniertere Version ausprobieren möchte sollte sich mein Rezept für eine leckere Whiskey-Orangen Marinade an dieser Stelle einmal genauer anschauen. Aber wie auch immer ihr euch entscheidet – es wird auf jeden Fall lecker! Ich habe das Rezept so für euch aufgeschrieben, dass die Marinade im Mixer gemixt werden kann und so, dass die Zutaten fein gehackt werden können – beides klappt wunderbar.



Zutaten für 2 Steaks:

2 EL Senf (hier scharf)

8 EL Sonnenblumenöl

2 cl Whisky

2 Zweige Rosmarin

1/2 Zwiebel

1 TL Paprikapulver

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Zuerst gebe ich den Senf in einen tiefen Teller und rühre Paprikapulver, Pfeffer und Salz ein. Jetzt gebe ich ganz langsam und unter ständigem Rühren das Öl dazu. Sobald eine gleichmäßige Marinade entstanden ist geht es weiter. Ich entferne die Rosmarinnadeln von den Zweigen und hacke diese etwas klein. Die halbe Zwiebel schneide ich in dünne Scheiben und gebe beides in die Marinade. Am Ende kommt der Whisky dazu. wieder langsam einrühren, so dass Senf, Whisky und Öl eine gleichmäßige Bindung eingehen.



Wer die Marinade noch etwas aromatischer haben will kann sie auch noch kurz mit dem Stabmixer pürieren. Dann geben Zwiebeln und Rosmarin ihre Aromen noch besser ab.



Jetzt das Fleisch von allen Seiten in der Whisky-Marinade wenden und wenigstens 2 Stunden, besser aber länger marinieren lassen.

Fertig!



©katha-kocht.de