

# WÜRZIGE PAPRIKAMARINADE ZUM GRILLEN

## WÜRZIGE PAPRIKAMARINADE ZUM GRILLEN

Ich mag gerne mal ein Scheibchen Schwein vom Grill. Vergesst dabei das zadderige Nackensteak an das ihr denkt, wenn ihr euch an das letzte Open Air Konzert, einen Weihnachtsmarkt oder ein Sommerfest erinnert. Zugegeben, in den meisten Fällen besteht die kulinarische Höchstleistung dort im Öffnen der Fertigpackung... aber es geht auch anders. Ein gut ausgewähltes Stück Fleisch und eine leckere, hausgemachte Marinade machen den Unterschied. Und wem der Nacken einfach zu fettig ist - Schweinerücken ist die perfekte Alternative, muss aber mit etwas mehr Feingefühl gegrillt werden damit er nicht trocken wird!



Zutaten für 10 Scheiben Grillfleisch:

10 Scheiben Grillfleisch (hier Schweinerücken)

1 EL Paprikamark

½ EL Tomatenmark

1 EL mittelscharfer Senf

100ml Sonnenblumenöl

½ Zwiebel

1 Zweig Rosmarin

Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Rosmarin klein hacken und zusammen mit den restlichen Zutaten in einen Becher geben. Mit dem Stabmixer pürieren bis keine Stücke mehr zu sehen sind. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Das Fleisch in eine Schüssel oder Auflaufform legen und die Marinade darüber geben. Rundum damit einreiben und für 4-6 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Und jetzt ran an den Grill!