

# GRILLMARINADE – HONIG-SENF MARINADE MIT ROSMARIN

## GRILLMARINADE – HONIG-SENF MARINADE MIT ROSMARIN

Wenn man an Honig-Senf Marinade denkt, dann hat man in der Regel auch Dill und Fisch im Kopf. Ich wollte diesmal aber in die „fleischige“ Richtung gehen und habe der Honig-Senf Marinade mit Rosmarin den richtigen Touch gegeben um mit ein paar Scheibchen Schweinenacken zu harmonieren. Wie immer war die Marinade super schnell und unkompliziert gemixt, das Fleisch durfte dann paar Stündchen im Kühlschrank die Zeit vertrödeln bevor es dann auf den Grill gehüpft ist. Schweinenacken in Honig-Senf Marinade mit Rosmarin



### ZUTATEN FÜR 6 SCHEIBEN FLEISCH:

- 1 EL Senf
- 1 EL flüssiger Honig
- 3 Zweige Rosmarin
- 1 Schalotte
- Pfeffer & Salz

6-7 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG:

Die Schalotte schälen und vierteln, die Rosmarin Nadeln von den Zweigen streifen. Beides zusammen mit dem Olivenöl, Honig, Senf, Pfeffer und Salz in den Mixer geben und mixen.



Das Fleisch rundum mit der Honig-Senf Marinade mit Rosmarin einreiben und in eine Schüssel geben. Abgedeckt für mindestens 3-4 Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

Das Fleisch rechtzeitig vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen damit es nicht kalt auf den Grill kommt.

Dazu passen Folienkartoffeln, Baguette oder Salat.

Viel Spaß beim BBQ!



©katha-kocht.de