

# GRILLMARINADE – KRÄUTER-SENF MARINADE

## GRILLMARINADE – KRÄUTER-SENF MARINADE

Für die Grillparty vor einigen Tagen habe ich Fleisch in 4 Varianten mariniert. Die Erdnuss-Orangen Marinade für die Putenschnitzel habe ich euch ja schon gezeigt, jetzt gibt es Nummer zwei. Eine Kräuter-Senf Marinade die perfekt dazu geeignet war den Schweinerücken darin zu marinieren. Den nehme ich immer ganz gerne als Alternative für alle, denen der Nacken zu fettig ist. Man muss ihn nur etwas vorsichtiger grillen, dann wird auch der Rücken wunderbar saftig. Ich habe mich hier bei der Marinade für einen bunten Kräutermix aus Rosmarin, Salbei und Estragon entschieden – dazu ein bisschen Senf und schon ist die Marinade fertig!



Zutaten für 10 Schweinerückensteaks:

100ml Orangensaft

100ml neutrales Pflanzenöl

5 Salbeiblätter

1 Zweig Rosmarin

5 Zweige Estragon

1 gute Prise Salz

1 TL schwarze Pfefferkörner

1 EL mittelscharfer Senf

1 Knoblauchzehe

1/4 Zwiebel

Zubereitung:

Die Kräuter klein hacken und zusammen mit den anderen Zutaten in den Becher für den Stabmixer geben. Mixen bis keine größeren Kräuterstücken oder Pfefferkörner mehr zu sehen sind.



Das Fleisch mit der Marinade vermengen und rundum damit einreiben. Für mindestens 6 Stunden, besser über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Nix wie ran an den Grill!