

GRILLMARINADE – WÜRZIGE KRÄUTERMARINADE

GRILLMARINADE – WÜRZIGE KRÄUTERMARINADE

Es ist soweit, die Grillsaison hat wieder angefangen. Und wir haben die ersten Sonnenstrahlen dazu genutzt anzugrillen. Dabei sind wir mit diesem zeitlosen Klassiker der Grillmarinaden gestartet, meine liebste würzige Kräutermarinade. Die passt sehr gut zu Geflügel oder Schweinenacken, ist aber auch für Lachs oder Garnelenspieße vom Grill eine schöne Abwechslung. Dabei kann man die Kräuter entweder von Hand hacken oder kurz im Mixer zu einer glatten Marinade verarbeiten. Da kommen die Aromen dann noch ein bisschen besser zur Geltung!



ZUTATEN:

100 ml Sonnenblumenöl

3 EL Worcestersauce

1 EL dunkler Balsamico Essig

2 kleine rote Chilis

1 Zweig Rosmarin

1 kleines Bund Petersilie

1 TL Pfeffer

Salz

1 Schalotte oder 1/2 Zwiebel

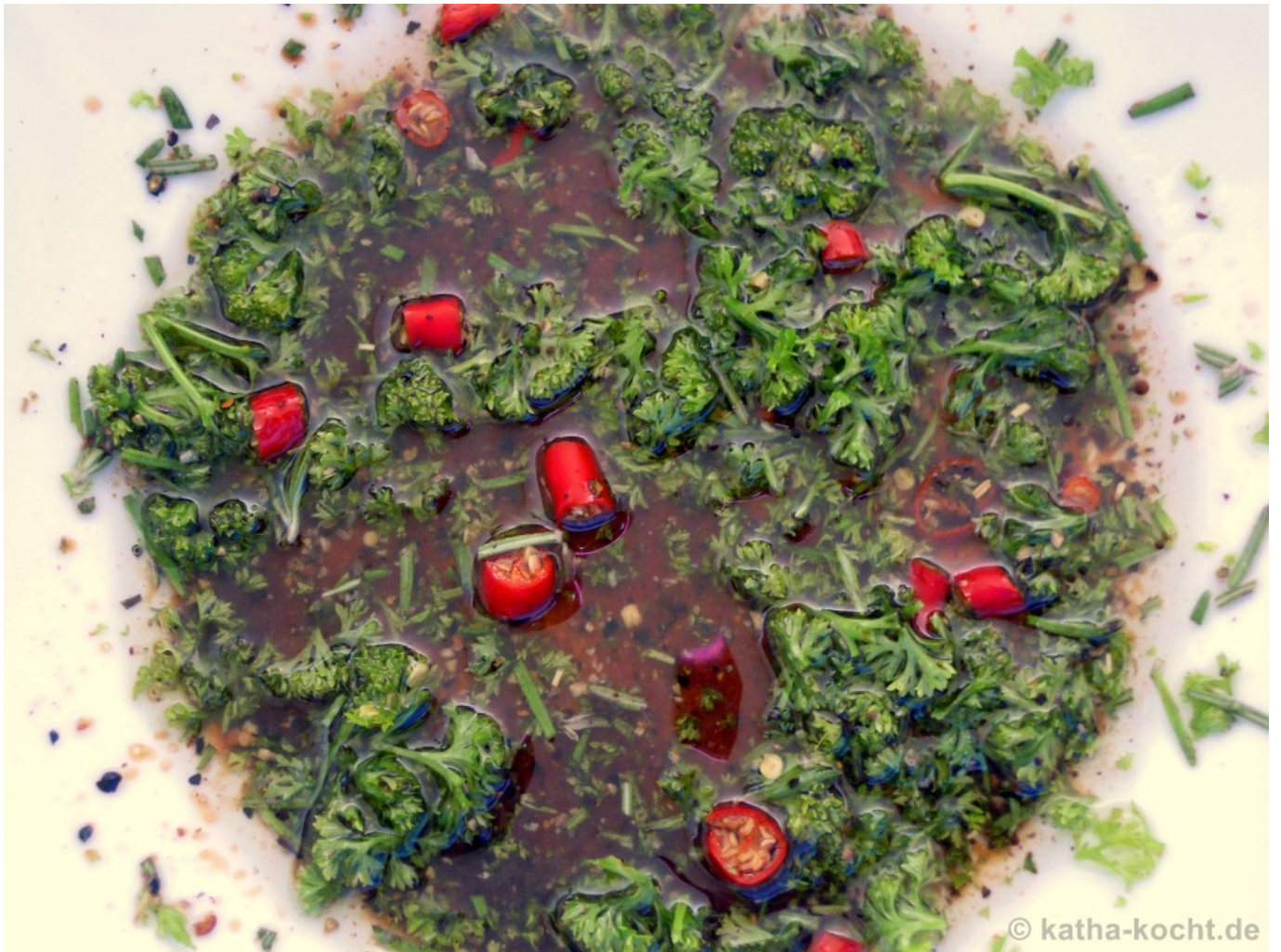
Optional:

2 kleine Knoblauchzehen

ZUBEREITUNG:

Ich gebe das Öl in einen tiefen Teller oder den Behälter vom Mixer und rühre die Worcestersauce und den Balsamico Essig unter. Die Chilis schneide ich klein, der Rosmarin wird fein gehackt. Die Petersilie kann samt Stängel ebenfalls gehackt werden. Alles in die Öl-Marinade geben. Jetzt wird das Ganze noch kräftig mit Pfeffer und Salz gewürzt.





Wer möchte, dass die Aromen noch intensiver werden sollte die würzige Kräutermarinade kurz mit dem (Stab)mixer* fein pürieren.



Die Marinade in einen tiefen Teller geben...



... und das Fleisch, oder den Fisch hinein legen. Das Grillgut sollte jetzt von allen Seiten mit Marinade beschichtet werden und so mindestens 2 aber besser 4-6 Stunden oder falls möglich sogar über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Fertig!



©katha-kocht.de