

Würzige Grillmarinade

Zutaten für 4 Personen

- 200 ml Pflanzenöl (hoch erhitzbar)
- 1 EL Honig
- 3 EL Senf, mittelscharf
- 3 EL Essig
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 2 TL Basilikum, gerebelt
- 1 TL Estragon, gerebelt



Zubereitung

Alle Zutaten vermischen, kräftig verrühren und das Grillgut damit bestreichen.

Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden ziehen lassen, dabei das Fleisch mehrmals in der Marinade wenden. Zum Vermischen sollten Öl und Senf zimmerwarm sein - setzt sich der Senf beim Marinieren trotzdem etwas ab, kann dies durch regelmäßiges Wenden abgewendet werden.

Varianten

Statt Basilikum und Estragon einzeln zu verwenden, können Sie auch Kräuter der Provence gleich als Mischung nutzen. Bei Schweinefleisch als Grillgut schmeckt auch ein zusätzlicher Teelöffel Majoran!

Arbeitszeit (ohne Wartezeit): ca. 15 Min.