

Leckere Grillmarinaden

Portionen = 6-8

Zubereitungszeit: 30 / 120 = 150 Min.

Zutaten:

- 5-6 Teelöffel Gewürzzubereitung
- einige Tropfen heißes Wasser
- 4 EL Gewürz- Öl
- Prise Salz und Pfeffer
- 500g – 600g Grillfleisch natur

Wählen Sie die Gewürzmischung nach Ihrem Geschmack, wir halten viele Varianten für Sie bereit. Die Gewürzmischung mit dem Wasser und dem Gewürz-Öl (auch hier bekommen Sie eine große Auswahl bei uns) zu einer Paste verrühren. Nach Belieben etwas Salz und Pfeffer zugeben. Diese Paste einen Augenblick ziehen lassen und anschließend das Grillgut damit einstreichen. (die Mischung reicht für ca. 500 – 600 g Fleisch). Anschließend kühl stellen und ca. 1 Stunde in einem abgedeckten Gefäß ziehen lassen.

Versuchen Sie doch einmal einen Dip aus den Gewürzmischungen. Dazu die o.g. Zutaten ohne Öl mit einem Becher Creme fraîche anrühren und 15 Minuten ziehen lassen.

Bruschetta-Schnitzel Schmetterlingsschnitzel mit Bruschetta-Paste rundum bestreichen und eine Hälfte mit Tomatenscheiben und etwas Mozzarella-Käse belegen, zusammenklappen, mit Zahnstocher fixieren. Geschmack: fruchtig, mediterran

Fruchtiges mit Café de Paris Das Grillfleisch wie bei dem Bruschetta-Schnitzel beidseitig bestreichen. Anschließend die eine Hälfte mit einer halben Aprikose/Pfirsich füllen. Eignet sich hervorragend für Geflügel-Schnitzel. Geschmack: Fruchtig, scharf

ChimiChurri Anwendung wie oben beschrieben mit etwas Balsamico verfeinern Geschmack: Argentinisches Steakgewürz, kräftig, würzig

Patatas bravas Anwendung wie oben beschrieben Geschmack: kräftig, würzig, scharf mit Chili-Note