


Goldsaft-Marinade für Grillfleisch

 ca. 10 Min. | Marinierzeit: 2-3 Std.

 ca. 400 - 500 g Fleisch



Zutaten

2 EL Grafschafter Goldsaft	100 ml Olivenöl
Zuckerrübensirup	einige Thymianzweige
4-5 Knoblauchzehen	1 TL zerdrückte Pfefferkörner
einige Rosmarinnadeln	
Salz	

Zubereitung

Für die Marinade den Zuckerrübensirup mit dem Olivenöl verrühren. Die Knoblauchzehen schälen, halbieren und untermischen. Die Kräuter und die Pfefferkörner dazugeben.

Das Fleisch, z.B. Lammchops, Rindersteak oder Hähnchenschenkel, mit der Marinade auf beiden Seiten bestreichen und einige Stunden durchziehen lassen. Das Fleisch nochmal salzen und auf dem Grill garen.