

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

Diverse Marinaden (für ca. 1kg Fleisch oder Fisch)

Indische Pouletmarinade

Zutaten:

500ml Buttermilch
2 EL Sweet Chili Sauce
½ TL Koriandersamen, gemahlen
¼ TL Kreuzkümmel
Chillipulver

ZUBEREITUNG:

Alles in einer kleine Schüssel zusammengeben und gut umrühren.

The Real Deal

Zutaten:

100ml Öl
1 EL Ahornsirup
1 EL Aprikosenmarmelade
1 EL Dijonsenf
2 EL Bourbon Whiskey
½ TL schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Alles in einer kleine Schüssel zusammengeben und gut umrühren.

Fruchtige Orangen Marinade

Zutaten:

6 EL Orangensaft
etwas abgeriebene Orangenschale
6 EL Olivenöl
2 EL glatte Petersilie
1 TL Thymian
1 TL Rosmarin
1 EL Schnittlauch
1 EL Bärlauch
1 EL Basilikum
1 kleine Schalotte

ZUBEREITUNG:

Alles in einer kleine Schüssel zusammengeben und gut umrühren.

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

Lamm Marinade

Zutaten:

100 ml Olivenöl
1 TL gemahlener Kümmel
2 kleine gepresste Knoblauchzehen
1 EL Minze
½ TL Pfeffer
½ TL abgeriebene Zitronenschale
2 EL glatte Petersilie
etwas Salz

ZUBEREITUNG:

Alles in einer kleine Schüssel zusammengeben und gut umrühren.