

Grill-Marinade

Zutaten:

- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL "rische's Bratenduft"
- 6 EL Rapsöl
- 1 TL Salz
- 1 TL Honig
- 1 TL körniger Senf
- 1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

- Knoblauch schälen und fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken.
- Knoblauch danach mit allen anderen Zutaten verrühren.
- Grillfleisch mind. 2-3 Stunden in der Marinade ziehen lassen.