

Rezept

Marinade mit Mexican Barbecue für Fleisch, Fisch und Vegi

Einfache sehr feine, würzige Marinade

4 Pers

Zutaten

- 1 dl Sonnenblumenöl
- 2 TL Mexican Barbecue

Zubereitung

1. Die beiden Zutaten sehr gut miteinander verrühren.
2. Das Fleisch, den Fisch oder die Vegi-Zutaten damit einpinseln und 1-5 Std. marinieren. Je mehr Zeit sie der Marinade zum einziehen geben können desto intensiver wird der Geschmack.

Tipps

Diese Marinade passt sehr gut für alle Fleischsorten ca. 500g - 600g, sowie für Fisch.

Auch Kartoffeln, Maiskolben, Auberginen ect. sowie Tofu und Saitan erhalten einen feinen, würzigen Geschmack.

En Guete!

Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.