

## Rezept

# Marinade mit Mexican Barbecue für Fleisch

Eine spezielle, feine Marinade

4 Pers

## Zutaten

**1/2 dl** Olivenöl

**1/2 dl** Marsala (Likörwein) oder Cognac

**3 TL** Mexican Barbecue

**1 EL** Senf

1 Knoblauchzehe, gepresst

## Zubereitung

1. Alle Zutaten sehr gut miteinander verrühren.
2. Das Fleisch gut einpinseln und 1-5 Std. marinieren. Zwischendurch mal umdrehen und mit der vorhandenen Marinade erneut bepinseln. Je mehr Zeit Sie der Marinade zum einziehen geben können desto intensiver wird der Geschmack.

## Tipps

Die Marinade passt für Rind- und Schweinefleisch, insgesamt ca. 600g Fleisch.

En Guete!

Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.