

Rezept

Marinade mit Poulet- und Braten-Gewürz für Fleisch und Vegi

Eine würzige Marinade mit leichtem Curry Geschmack.

4 Pers

Zutaten

1 dl Sonnenblumenöl

2 TL Poulet- und Braten-Gewürz

1/2 - 1 TL Meersalz

Zubereitung

1. Alle Zutaten sehr gut miteinander vermischen.
2. Das Fleisch, 500g -600g oder die Vegi Zutaten mit der Marinade einpinseln und 1 - 3 Std einziehen lassen. Zwischendurch mal wenden und erneut einpinseln. Je mehr Zeit Sie der Marinade zum einziehen geben können desto intensiver wird der Geschmack.

Tipps

Diese Marinade passt ausgezeichnet für Hühnchen- aber auch Schweine- oder Rindfleisch.

Sehr fein schmecken marinierte Kartoffeln und Maiskolben oder Gemüsespiesschen mit Zuchetti, Auberginen, Pilzen ect. Auch Saitan und Tofu bekommen eine feine Würze.

En Guete!

Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.