AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	10 Min.	ganzjährig	Italien

KRÄUTER-ZITRONEN-MARINADE



Rezept: wildeisen.ch, 6. 12. 2017 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der Zitronensaft verstärkt den Duft der Kräuter, das grillierte Fleisch entwickelt aber weniger Kruste. Daher das Timing beachten.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1	Zitrone Bio, Abrieb	1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Zitronensaft	1 Zw	Rosmarin
6 EL	Olivenöl	6 Zw	Thymian
			Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Die Schale der Zitrone dünn in ein Schüsselchen reiben. Dann von der Zitrone 1 EL Saft auspressen und beifügen. Das Olivenöl dazurühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen.
2. Die Rosmarinnadeln und Thymianblättchen von den Zweigen streifen und sehr fein hacken. Kräuter zur Marinade geben und diese mit reichlich schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

TIPP: Die Sauce eignet sich für das Marinieren von Schweine- und Lammfleisch, aber auch von feinem Weissfisch.