

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
10 Min.

SAISON
Sommer

HERKUNFT
international

BIER-MARINADE



KURZ VORGESTELLT

Eine selbst zusammengerührte Marinade perfektioniert das Grillieren! Diese Marinade soll auch die beim Bräteln entstehenden Giftstoffe reduzieren. (+1-3 Tage marinieren)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|-------|-----------------------------|------|--------------------|
| 5 dl | Dunkles Bier | 1 Pr | Cayennepfeffer |
| 150 g | Ahornsirup | 1 | Sternanis, ganze |
| 1 TL | Pfefferkörner, geschrottete | 1 TL | Salbei, zerriebene |
| 2 TL | Paprikapulver, edelsüßes | 30 g | Körner-Senf |

ZUBEREITUNG

1. Bier, Ahornsirup, Paprikapulver, Cayennepfeffer, Sternanis und Senf zusammenrühren.
2. Pfefferkörner, Fenchelsamen und Salbei im Mörser grob zerschlagen und unter die Biermarinade mischen.

TIPP: Schweinefleisch bis 3 Tage mit der Biersauce marinieren. Fleisch trockentupfen und grillieren. Jedes Steak mit einer guten Prise Salz bestreuen.