AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	10 Min.	Sommer	international

BIER-MARINADE



Rezepte: eatsmarter.de, 13. 2. 2018 - Foto: compactcook.com

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 grilieren. Jedes Steak mit einer guten Prise Salz bestreuen.