

Eringer-Kalbssteak



Bier-Marinade

- 5 cl Weizenbier
- 5 cl Sojasauce
- 2 EL Brauner Zucker
- 2 EL Grobkörniger Senf
- 1 EL Tomatenpüree
- 2 EL Frischer Rosmarin gehackt
- 2 EL Frischer Thymian gehackt
- 1 Stk Chili geschnitten
- 1 TL Zitronensaft

Knoblauch-Minze-Marinade

- 2 Stk Knoblauchzehen fein geschnitten
- 5 Stk Minzeblätter gehackt
- 3 EL Apfelsaft
- 4 EL Rapsöl
- 1 EL Fleischgewürz
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer

Wie lange sollte man die Marinade ziehen lassen?

Je länger die Marinade zieht, desto intensiver wird der Geschmack.

Experten sehen 1-2 Tage als ideal für Fleisch an. Bis dahin hat es optimal den Geschmack angenommen.

Vorsicht bei längeren Einlegezeiten, da die Marinade ab einem bestimmten Zeitpunkt bitter wird.

Tipp

Bevor man das Fleisch auf den Grill legt, sollte man die Marinade etwas abstreichen. Insbesondere dann, wenn bei dem Marinade-Rezept Zucker oder Honig zum Einsatz kommen. Keine Sorge, der Geschmack ist im Fleisch und geht nicht verloren. Die Marinade selbst verbrennt auf dem Grill nur und entwickelt Bitterstoffe.

