

Rezept Kräftige Marinade für Schweinefleisch und Geflügel

Zutaten:

2 EL Olivenöl
2 EL Mumme
1 gepr. Knoblauchzehe
½ TL Senf
¼ TL Paprikapulver
Chilipulver nach Geschmack
reichlich Pfeffer
1 TL Zitronensaft
1 EL Ketchup.

Zubereitung:

Flache Stücke Schweinefleisch oder Geflügel in der Marinade eine Zeitlang ziehen lassen. Schnell und nicht zu heiß grillen oder in der Pfanne braten.

Tipp:

In der Pfanne Marinade nach dem Garen erhitzen. Mit wenig Wasser ablöschen als leckere Soße dazu.

