

Grillmarinade

Dauer: Schnell Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für:



Zutaten

3 EL	Olivenöl
2 EL	brauner Zucker
1 EL	Paprikapulver
	Chilipulver
1	Knoblauchzehe
	frische Kräuter

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Kräuter klein hacken.
2. Mit den restlichen Zutaten abmischen.
3. Grillgut eine halbe Stunde vor dem Grillen einmarinieren und ziehen lassen.

Tip: bei frischen Kräutern darauf achten, dass die Hitze beim Grillen nicht zu hoch ist, damit diese nicht verbrennen.