

Kräutermarinade für Grillfleisch



Zutaten:

- 1,5 dl Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 EL Olivenkraut, fein gehackt
- 1 EL Oregano scharf, fein gehackt
- 1 EL syrischer Majoran, fein gehackt
- 1 EL Ysop, fein gehackt
- 1 EL Thymian, fein gehackt
- Salz
- Wenig Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Alle Zutaten zerkleinern und in einer Schüssel gut verrühren oder in den Mixer geben.
2. Das Fleisch mit der Kräutermarinade gut einreiben. Das marinierte Fleisch in einem Frischhalte-Behälter gut verschlossen 1 Tag lang ziehen lassen.
3. Das marinierte Fleisch ca. 30 Minuten vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Zusätzlich kann ein **Kräutermantel** mit insgesamt ca. 12 Zweigen Majoran, Rosmarin und Thymian gemacht werden.

1. Die Hälfte der Kräuter auf einem Küchenbrett ausbreiten.
2. Fleisch darauflegen, mit den restlichen Kräutern bedecken.
3. Die Kräuter mit Küchenschnur an das Fleisch binden und mit Öl bestreichen.

