

Saucen & Marinaden

Whiskey Marinade für Rindersteaks

Zutaten:

Marinade:

- 125 ml Whiskey, Bourbon
- 40 g Ketchup
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Weißweinessig
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 TL Tabasco
- Pfeffer

Kruste:

- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Knoblauch würfeln und mit den restlichen Zutaten vermischen.
- Steaks in die Marinade legen und am besten über Nacht aber mind. 2 Stunden ziehen lassen.
- die Steaks aus der Marinade nehmen, abtupfen und mit dem Olivenöl für die Kruste einölen. Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen und die Mischung auf dem Fleisch verreiben. Jetzt können die Steaks gegrillt werden.

Eindeutige ID: #1140

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 23-08-2025 09:37