

Saucen & Marinaden

Honig - Senf - Marinade

Zutaten für ca. 500g Fleisch:

- 2 TL Honig
- 2 EL Senf
- 40 ml Portwein
- 30 ml Balsamico
- 30 ml Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Pfeffer, Thymian, Chilli

Zubereitung:

- Portwein, Balsamico, Olivenöl, Honig und Senf verrühren.
- Knoblauchzehe fein hacken und mit dem Thymian in die Marinade geben.
- Mit etwas Pfeffer und Chili abschmecken und Fleisch darin einlegen.

Eindeutige ID: #1148

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 23-08-2025 09:31