

Steak-Marinade

$\frac{1}{2}$ Tasse Olivenöl	$\frac{1}{3}$ Tasse frischer Zitronensaft
$\frac{1}{4}$ Tasse Worcestershire-Sauce	1 $\frac{1}{2}$ EL Knoblauchpulver
3 EL getrock. Basilikum	1 $\frac{1}{2}$ EL getrock. Petersilie
1 TL gemahl. weißer Pfeffer	$\frac{1}{4}$ TL Paprikasauce
1 TL getrock., gehackter Knoblauch	

Sojasauce, Olivenöl, Zitronensaft, Worcestershire-Sauce, Knoblauchpulver, Basilikum, Petersilie und Pfeffer in einen Mixer geben.

Scharfe Paprikasauce und Knoblauch hinzufügen, 30 Sekunden bei hoher Drehzahl gut mischen. Die Marinade über die gewünschte Fleischsorte gießen, abdecken und vor der weiteren Verarbeitung bis zu 6 Stunden im Kühlschrank lagern. Fleisch wie gewünscht kochen.

NN am 29. Mai 2024