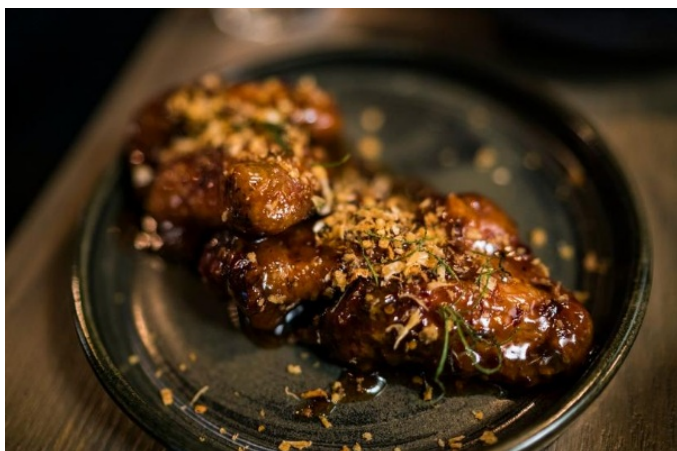




MEIN GENUSS



Rotwein-Marinade



It's a match!

It's a match! Unsere Lorbeerblätter sind nicht wegzudenken aus diesem Rezept!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Zunächst die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 2 Die geschnittenen Lorbeerblätter und die Gewürznelken in einer Pfanne anrösten. Danach die Zwiebelwürfel dazugeben und dünsten bis sie glasig sind.
- 3 Den Rotwein zu den Zwiebeln geben und bei gleicher etwas einkochen lassen, damit der Alkohol verfliegt und nur das Aroma übrig bleibt.
- 4 Die Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Nun Zitronensaft und Pfefferkörner hinzugeben und umrühren. Auch das Olivenöl unterrühren.
- 5 Mit der Zugabe des Olivenöls ist die Marinade bereit, um das Grillgut darin zu baden.
- 6 Zum Marinieren eignet sich eine flache Schale oder ein verschließbarer Gefrierbeutel. Das Fleisch marinieren und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Zutaten

100 ml Rotwein, halbtrocken
100 ml Olivenöl
1 kleine Zwiebel
2 EL Lorbeerblätter, geschnitten
4 Gewürznelken, ganz oder gemahlen
1 TL Pfefferkörner
2 EL Zitronensaft

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.10.2026.