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 13.06.2026.