



Entdecken Sie alle  
unsere Marinaden:



# SWEET FIRE MARINADE

## FEURIGE MARINADE FÜR ALLE FLEISCHSORTEN

### ZUTATEN

für 220-250g Steak:

- 2 EL Chutney Sweet Fire
- 1 TL Salz
- ½ TL Zucker
- ½ TL Thymian
- 3 EL Öl

### ZUBEREITUNG:

Die Zutaten in einer Schüssel vermengen. Das zuvor trocken getupfte Fleisch dann für mindestens 24 Stunden (bis maximal 72 Stunden) in der Marinade einlegen.

Das eingelegte Fleisch anschließend auf dem Grill, bzw. in einer Pfanne anbraten.

#### **Unser Tipp:**

Am Besten kann das Fleisch auch in einer Folie evakuuiert für bis zu einer Woche eingelegt werden. Je länger das Fleisch in Vakuum eingelegt wird, umso zarter wird es.



*Durch die Kombination aus knackiger Paprika und feuriger Habanero-Chili im Sweet Fire schmeckt die Marinade erst fruchtig-süß, danach aber scharf.*

#### **Zubereitungszeit:**

5 Minuten

#### **Insgesamt:**

24-72 Stunden