

# Grillmarinade mit Kräuterfreund



## Zutaten

3 EL Kräuterfreund	2 TL Tomatenmark
2 TL Senf von SenfmitHerz	1 TL Paprikapulver
1 EL Honig	1/2 TL Zimt
2 EL Sojasauce	Süßer Senf
1 EL dunkler Balsamico	1 TL Salz
2 EL Zitronensaft	1 TL Pfeffer
1/2 TL Chilipulver oder getrocknete Chiliflocken	2 Zehen geschälter und fein gehackter Knoblauch



Nur so lecker mit den Produkten aus unserem Shop!

## Zubereitung

- Step 1:** Supereasy: Einfach alle Zutaten miteinander vermischen.
- Step 2:** Fleisch darin einlegen und für 2 h ziehen lassen.
- Step 3:** Auf den Grill oder in die Pfanne und Geschmacksexplosion genießen.

**Unser Tipp:** Der Kräuterfreund kann gerne gegen ein anderes Gewürzöl aus unserem Sortiment getauscht werden, um eine andere Geschmacksnote zu erzeugen.

### Die Ölfreunde

Donautalstr. 17 | 88631 Beuron/Thiergarten  
Tel.: 07570 666 | info@dieoelfreunde.de

Hier zum Rezept:

<https://dieoelfreunde.de/Grillmarinade-mit-Kraeuterfreund>