



Luxury[®]
Liqueur

LUX KIRSCHGLUT

Kirsch, Mandel, Akazienhonig Marinade mit 30 % vol.



DAS BRAUCHST DU

Für 1 Portion

125 g Sauerkirschen
12 cl Luxury Liqueur
1 TL Apfelessig
2 EL Olivenöl
0,5 TL Knoblauch
Salz und Pfeffer

SO GEHT'S

Alle Zutaten mischen und pürieren.

Reicht für 500 g Fleisch (Schwein, Geflügel, Rind etc.). Das Fleisch in die Marinade legen und 4–6 Stunden oder länger ziehen lassen. Grillen und



Gesamtzeit: **10 Min.**



Arbeitszeit: **10 Min.**

Ruhezeit: **6 Std.**