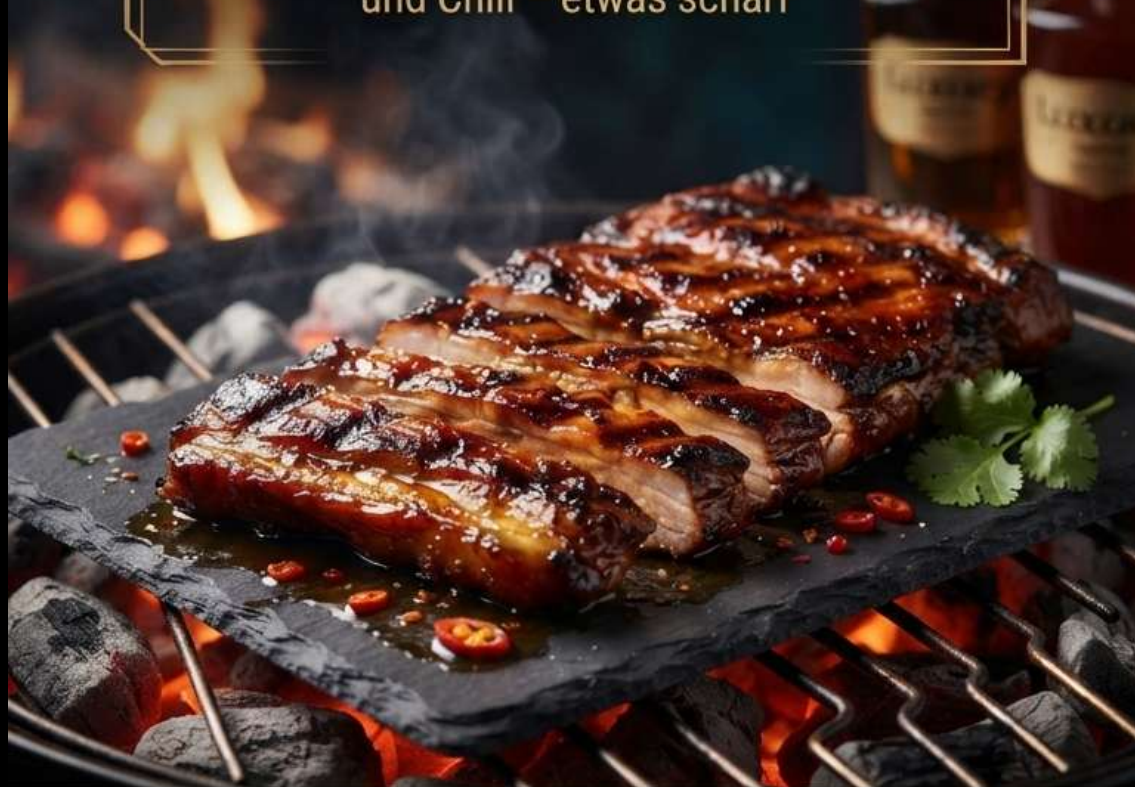




Luxury[®]
Liqueur

LUX CHILIGLUT

Fleischmarinade mit Luxury Liqueur
und Chili – etwas scharf



DAS BRAUCHST DU

- 12 cl Luxury Liqueur
- 2 EL Ketchup
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Weißweinessig
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 Spritzer Tabasco (für leichte Schärfe; für mehr Schärfe entsprechend mehr)
- 1 Prise schwarzer Pfeffer

Für 1 Portion

SO GEHT'S

1. Marinieren: Alle Zutaten (außer Fleisch) in einer Schüssel gut vermischen.
2. Die Marinade über das Fleisch geben und gut einreiben.
3. Fleisch einlegen: Das Fleisch in die Marinade legen, sodass es vollständig bedeckt ist.
4. Ruhen lassen: Die Schüssel abdecken und das Fleisch mindestens 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen, um den Geschmack intensivieren.
5. Grillen: Das Fleisch aus der Marinade nehmen und auf dem heißen Grill von beiden Seiten grillen, bis es den gewünschten Gargrad erreicht hat.
6. Während des Grillens mit etwas von der restlichen Marinade bestreichen, um eine glasierte Kruste zu erhalten.
7. Servieren – Enjoy!

RUHEZEIT: MINDESTENS 2 STD.

AUSPROBIERT. VERKOSTET. FÜR GENUSS GEMACHT.

