

MARINADE IST WELLNESS FÜR DEIN FLEISCH.

Das Aaaaah und Oooooh deines Grillguts ist die richtige Marinade. Sie macht es erst so richtig zart und würzig.

Grillchefs Scharfer Schotte:

(für Poulet, Kalbfleisch, Fisch und Meeresfrüchte)

100 ml KIKKOMAN Sojasauce (klassisch oder salzreduziert), 50 ml Weisswein, 50 ml Wasser, 1 TL Honig, 1 TL Knoblauch, 2 EL Whisky, 1 EL grober schwarzer Pfeffer.

Grillchefs Asia Barbecue:

(für Poulet, Kalbfleisch, Fisch und Meeresfrüchte)

100 ml KIKKOMAN Sojasauce (klassisch oder salzreduziert), 50 ml Weisswein, 50 ml Wasser, 1 TL Honig, 1 TL Knoblauch, 1 TL Zitronengrasstücke, 1 TL Koriander.

Grillchefs Gaumenheizer:

(für Schweine- und Lammfleisch)

3 EL THOMY Senf grobkörnig, 3 EL Öl, fein gehackte Chilischote, wenig feingehackte Minze, McCormick Pfeffer Bouquet.

Grillchefs Rindsbouquet:

(für Rindfleisch)

3 EL THOMY Senf mild, 3 EL Öl, ½ TL fein gehackter Rosmarin, ½ TL fein gehackter Thymian, ein wenig Tabasco, McCormick Pfeffer Bouquet.

Die jeweiligen Zutaten verrühren, abschmecken und Grillgut marinieren.

