

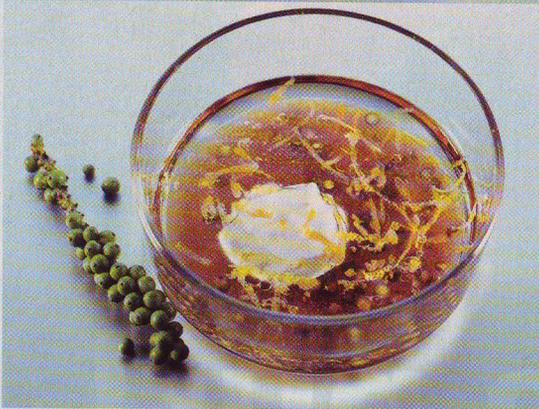


Marinade für dunkles Fleisch

für 4 Personen

- 1 Teelöffel Aceto balsamico**
- 1 Esslöffel Dijon-Senf mit Körnern**
- 2 Esslöffel Olivenöl**
- 2 Teelöffel Worcestershiresauce**
- 1 Knoblauchzehe, gepresst**
- je ¼ Teelöffel Pfeffer und Paprika**

Alles gut verrühren. Fleisch damit bestreichen, 3–12 Std. im Kühlschrank marinieren. Fleisch ca. ½ bis 1 Std. vor dem Grillieren herausnehmen, Marinade vor dem Anbraten abstreifen, beiseite stellen.



Marinade für helles Fleisch

für 4 Personen

- 1 unbehandelte Zitrone, ½ abgeriebene Schale und 1 Esslöffel Saft**
- 1 Esslöffel Erdnussöl**
- 1 Esslöffel Joghurt nature**
- 2 Teelöffel helle (light) Sojasauce**
- 1 Teelöffel grüne, eingelegte Pfefferkörner, gehackt**

Zubereitung siehe dunkle Marinade

für 4 Personen

- 100 g Butter, weich**
- 1 Teelöffel Senf**
- ½ Teelöffel Salz**
- wenig Paprika, Chilipulver**
- je 1 Esslöffel grüne, rote, gelbe Peperoni, in Würfel**

Alle Zutaten ohne Peperoni mit den Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 5 Min. rühren, bis die Masse heller ist, Peperoni daruntermischen. Butter auf Klarsichtfolie legen, mit Hilfe einer aufgeschnittenen Kartonrolle durch Hin- und Herrollen formen. In der Rolle kühl stellen oder max. 1 Monat tiefkühlen.

Peperonibutter

