

Grillmarinade

„PIMP MY STEAK“

TITATONI

GESAGT.
GETAN.

Zutaten

1 Bund Kräuter der Provence
2 Zehen Knoblauch
1 Esslöffel Flüssiger Honig
1 Esslöffel Ketchup
1 Esslöffel Dijonsenf
1 Flasche Cola (0,3l)
Meersalz
Pfeffer

Anleitung

Die Kräuter zerkleinern, den Knoblauch zerdrücken und mit den anderen Zutaten verrühren. Das Fleisch für mindestens eine Stunde (lieber länger) darin einlegen.

Kleiner Tipp: Die Marinade passt auch prima zu vegetarischen oder veganen Grillsachen!