Rotweinmarinade

Herkunft: Europa
Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 EL Zitronensaft
2 TL Zitronenschale
60 ml Olivenöl
60 ml Rotwein trocken
2 EL brauner Zucker
1 EL Rosmarin
1 EL Zitronenthymian

Vorbereitung

Frischen Rosmarin und Zitronenthymian waschen, abtupfen und fein hacken. Die benötigte Menge Zitronenschale von einer unbehandelten Zitrone reiben.

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel gründlich vermischen. Diese Marinade eignet soch besonders für Geflügel und Lammfleisch.

© 2024 coquina.de