Rotweinmarinade

Diese Rotweinmarinade zeichnet sich besonders durch seine süß-saure Note aus, kombiniert mit frischen Kräutern. Die enthaltene Wein- und Zitronensäure machen das Grillgut zart und der Zucker karamelisiert beim Grillen. Diese Marinade eignet sich besonders für Geflügel und Lammfleisch.

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 sich besonders für Geflügel und Lammfleisch.

© 2026 coquina.de