



Kellerbier-Marinade mit Th. König

Unser süffiges Kellerbier ist nicht nur ein perfekter Begleiter beim Grillen, sondern sorgt auch für würzig-aromatisches Grillfleisch in der Biermarinade!

Vorbereitung: 5 Minuten Kochzeit: 5 Minuten

Zutaten für 8 Portionen

- 150 ml Th. König Zwickl
- 75 ml Olivenöl
- 2 EL Ahornsirup
- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 EL Oregano
- 1 EL Senf (mittelscharf)
- 1 TL Chili
- 1 TL Pfeffer
- 0,5 TL Salz
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen



Anleitung

Zuerst werden die Knoblauchzehen abgezogen und fein gehackt. Die Zwiebel wird ebenfalls abgezogen und in feine Ringe geschnitten. Das Th. König Zwickl wird nun mit dem Olivenöl, dem Ahornsirup, den Zwiebeln, dem Knoblauch und den restlichen Gewürzen zu einer Marinade verrührt. Die Steaks werden nun in die Marinade gelegt. Das Grillfleisch sollte für mindestens 6 Stunden - besser jedoch über Nacht - im Kühlschrank in der Marinade ruhen. Empfehlenswert ist es, dass Fleisch mitsamt der Marinade zu vakuumieren und im Kühlschrank zu lagern.

Am nächsten Tag wird dann der Grill aufgeheizt und das Grillfleisch aus dem Vakuum befreit. Bevor die Steaks auf den Grillrost kommen, wird der Großteil der Marinade mit einem Küchentuch abgetupft und dann heißt es: Feuer frei!

Tipp: Nackensteaks sollten nicht zu dünn geschnitten werden. Ein 3 cm dickes Steak bleibt deutlich saftiger als ein dünnes Steak mit 1,5 cm Dicke. Unser süffiges Kellerbier ist nicht nur ein perfekter Begleiter beim Grillen, sondern sorgt auch für würzig-aromatisches Grillfleisch in der Biermarinade! Unsere Kellerbier-Marinade sorgt für saftiges und aromatisches Grillfleisch! Egal ob Nackensteaks, Bauchfleisch, Schweinerücken, Rind oder Geflügel – mit unserer würzigen Marinade schmeckt dein Grillfleisch einfach lecker!