

Marinaden für gegrilltes Wild



Chili-Honig-Marinade

Für diese Marinade benötigt man je nach Schärfegrad und persönlichem Geschmack 1 bis mehrere Chilischoten, die vorher kleingehackt werden. Darüber hinaus 10 EL Kürbiskern-, Sesam- oder Olivenöl, 10 EL Honig, Salz und Pfeffer, etwas kleingehackte Petersilie und 4 kleingehackte Knoblauchzehen.

Wild-Kräuter-Marinade

Einfach herzustellen: 10 EL Olivenöl, einige Lorbeerblätter, Wachholderbeeren, Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer und 4 kleingehackte Knoblauchzehen.

Bier-Senf-Marinade

Man nehme: 1 Flasche Bier, 10 EL Olivenöl, 2 EL Senf, 1 kleingehackte Zwiebel, je 2 Lorbeerblätter und Wachholderbeeren, 4 kleingehackte Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer, etwas Basilikum.