

7 Grill-Marinaden, die du in diesem Sommer probieren musst



1. Vietnamesische Marinade

Freunde fernöstlicher Aromen kommen hier voll auf ihre Kosten. Eine geschmacksintensive Marinade, die vor allem zu Geflügel und Schwein sehr gut passt. [Zum Rezept](#)



Vietnamesische Marinade

2. Buttermilch Marinade

Die leichte Säure der Buttermilch verleiht dem Fleisch ein frisches Aroma und macht es wunderbar zart. [Zum Rezept](#)



Buttermilch Marinade

3. Schwarzbier Marinade

Kurze Zutatenliste, voller Geschmack - die perfekte Marinade für Steak. [Zum Rezept](#)



Schwarzbier Marinade

4. Indische Masala Marinade

Die ganze Gewürzvielfalt der indischen Küche in einer Marinade. Ideal zu Geflügel, Tofu oder Gemüse. [Zum Rezept](#)

7 Grill-Marinaden, die du in diesem Sommer probieren musst



Indische Masala Marinade



Dunkle BBQ Marinade

5. Balsamico Marinade

Ein mediterraner Klassiker, der vor allem zu rotem Fleisch oder Grillgemüse passt. [Zum Rezept](#)



Balsamico Marinade

7. Chili Marinade

Ein fruchtig-feuriger Mix für alle, die es schärfer mögen. [Zum Rezept](#)



Chili Marinade

6. Dunkle BBQ Marinade

Fruchtig, herb, pikant: In dieser Komposition kommt alles zusammen. Eine kräftige Marinade, die zu Schwein und Rind am besten schmeckt. [Zum Rezept](#)