

Dunkle BBQ Marinade

VORBEREITEN

5
Min.

RUHEN

30
Min.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

3 - 4 Esslöffel frisch gemahlener Kaffee
2 Esslöffel scharfer Senf
3 Teelöffel fein gehackter Knoblauch
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Orange
75 ml kräftiges Olivenöl

- 1 -

Alle Zutaten zusammen in einer Schüssel vermischen. Vor dem Marinieren ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen.