

Schwarzbier Marinade

VORBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Glas

250 ml Schwarzbier
1 Teelöffel Dijon-Senf
1 Teelöffel Senf (grobkörnig)
1 frischer Rosmarin
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer (nach Geschmack)

- 1 -

Den Rosmarin leicht andrücken (z.B. mit einem Fleischklopfer), um die Aromen freizusetzen.

- 2 -

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