

NEUENSCHWANDER
N

UNIVERSELLE BALSAMICO-MARINADE



Amore per la tradizione.

FÜR 4 PERSONEN, ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MIN SCHWIERIGKEIT:
EINFACH

Zutaten

100 ml Balsamico-Essig
 50 ml Olivenöl extra vergine
 2 EL Honig oder Ahornsirup
 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
 1 EL Dijon-Senf
 1 TL getrockneter Thymian
 1 TL getrockneter Rosmarin
 1 TL getrockneter Oregano
 Salz und Pfeffer
 Saft einer halben Zitrone
 Optional: eine Prise Chiliflocken

Zubereitung

Knoblauch fein hacken.

In einer Schüssel den Balsamico-Essig, Olivenöl, Honig (oder Ahornsirup), Knoblauch, Dijon-Senf, getrocknete Kräuter (Thymian, Rosmarin, Oregano), Zitronensaft, Salz und Pfeffer gut vermischen. Optional können Sie Chiliflocken hinzufügen, wenn Sie eine schärfere Note bevorzugen.

Die Marinade mindestens 30 Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen gut verbinden.

Anwendung:

- Für Fleisch: Geeignet für Huhn, Schwein, Rind oder Lamm. Das Fleisch mindestens 1-2 Stunden, idealerweise über Nacht, in der Marinade einlegen.
- Für Fisch: Perfekt für Lachs, Forelle oder Kabeljau. Den Fisch ca. 30 Minuten in der Marinade einlegen.
- Für Gemüse: Hervorragend für Peperoni, Zucchini, Auberginen oder Pilze. Das Gemüse ca. 30-60 Minuten marinieren.

Tipps:

Vor dem Grillen die überschüssige Marinade leicht abtupfen, um ein Anbrennen zu vermeiden.

Während des Grillens kann die Marinade als Basis für eine Glasur verwendet werden, um zusätzlichen Geschmack zu verleihen.

Diese universelle Balsamico-Marinade verleiht Ihren Grillgerichten eine perfekte Balance aus Süsse, Säure und Würze und sorgt für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. Wir wünschen Ihnen eine erfolgreiche Grillsaison und viel Freude beim Geniessen!

UNIVERSELLE BALSAMICO-MARINADE FÜR KÖSTLICHE GRILLADEN

Wir freuen uns, Ihnen ein besonderes Marinaden-Rezept für die Grillsaison vorzustellen. Diese vielseitige Marinade ist perfekt geeignet für Fleisch, Fisch und Gemüse und enthält hochwertigen Balsamico-Essig als Hauptbestandteil. Erleben Sie eine harmonische Balance aus Süsse, Säure und Würze – ideal für genussvolle Sommerabende am Grill.

Empfohlene Produkte



Aceto Balsamico
Testsieger
Art. 15002



Bio Natives Olivenöl extra
Primo
Art. 882319



Bio Blütenhonig
Art. 000496



Fleur de Sel de Camargue
Art. 054



Gemischter Pfeffer
Art. 003008