



MARINADE ZU SCHWEINE- FLEISCH

VON: DEN LANDFRAUEN

ZUTATEN:

- 4 EL ÖL
- 2 EL TROCKENER WEISSWEIN ODER SHERRY
- 1 ZWIEBEL
- 4 PFEFFERKÖRNER
- 1/2 LORBEERBLATT

ZUBEREITUNG

ZWIEBELN FEIN HACKEN,
PFEFFERKÖRNER MAHLEN,
LORBEERBLATT ZERBRÖSELN.

ALLES MISCHEN, ÖL UND
WEISSWEIN BZW. SHERRY
ZUGEBEN.

FLEISCH EINIGE STUNDEN IN
DER MARINADE ZIEHEN
LASSEN. VOR DEM GRILLEN
ABTUPFEN. WÄHREND DES
GRILLENS IMMER WIEDER MIT
MARINADE BETRÄUFELN.
