

Beize für Grillfleisch

Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Speiseöl / Öl	4 EL (Esstlöffel)
Rotweinessig	3 EL (Esstlöffel)
Tomatenketchup	3 EL (Esstlöffel)
Tabasco	1 Prise(n)
Oregano	1 Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	2 Stk.
Scharfer Senf	1 TL (Teelöffel)
Salz	1 Prise(n)
Feinkristallzucker	1 Prise(n)
Glatte Petersilie / Petersilgrün	2 EL (Esstlöffel)
Knoblauchsatz	½ TL (Teelöffel)

Zubereitung:

Alle zutaten gut vermischen .

Das Fleisch in dieser Beize mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

TIP: Die beize schmeckt auch wunderbar als Grillsauce!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-556-Beize-fuer-Grillfleisch.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at