Einfache Bier-Marinade mit Grillfleisch

powered by: Gary´s Cookbook

Vorgeschlagen von: am So 08 Mai 2011 18:45:44 CEST

Beschreibung

Zutaten

400 g Fleisch nach Wahl zum Grillen, 200 ml Pils, 200 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence

Zubereitung

Bier, Olivenöl und Gewürze zur Marinade verarbeiten. Fleisch darin einlegen und im Kühlschrank ca. 5 Std. ziehen lassen. Anschließend Fleisch auf den Grill legen und wie gewohnt grillen. Fleisch nicht in der offenen Flamme liegen lassen, da es aufgrund des Olivenöls verbrennen kann.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	**Schwierigkeit**	ganz einfach
Portionen	eine Portion	**Sonstige Menge**	
Land/Region		**Kosten**	
Vegetarisch	0	**Laktose frei**	0
Diabetisch	0	**Gluten frei**	0
Kilo-Kalorien		**Kilojoule**	
Fettgehalt		**Broteinheiten**	
Eiweiß		**Kohlehydrate**	