



## Rotweinmarinade

Diese Rotweinmarinade zeichnet sich besonders durch seine süß-saure Note aus, kombiniert mit frischen Kräutern. Die enthaltene Wein- und Zitronensäure machen das Grillgut zart und der Zucker karamelisiert beim Grillen. Diese Marinade eignet sich besonders für Geflügel und Lammfleisch.

Herkunft: Europa

Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

2 EL Zitronensaft

2 TL Zitronenschale

60 ml Olivenöl

60 ml Rotwein trocken

2 EL brauner Zucker

1 EL Rosmarin

1 EL Zitronenthymian

### Vorbereitung

Frischen Rosmarin und Zitronenthymian waschen, abtupfen und fein hacken. Die benötigte Menge Zitronenschale von einer unbehandelten Zitrone reiben.

### Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel gründlich vermischen. Diese Marinade eignet sich besonders für Geflügel und Lammfleisch.