



JAEGERINDEN'S SPEZIAL MARINADE

WENN EINFACH GUT IST

Dies ist bei weitem meine Lieblingsmarinade für Wildfleisch. Sie können sie für alle Arten von Wild verwenden. Ich habe mariniere damit Reh, Damwild, Rotwild und Wildschwein. Ich habe es auch mit Kudu probiert, als ich in Südafrika lebte. Die Menge der Zutaten ist für ein Filetstück, aber Sie können die Menge einfach anpassen. Viel Spaß beim Kochen!

JAEGERINDEN'S SPEZIAL MARINADE

Zutaten

- 1 Flasche dunkles Bier
- 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Gewürze (Salz, Pfeffer, Wacholder usw.)
- Frischer Thymian oder / und Rosmarin, fein gehackt

 10 min.

Zubereitung

Alle Zutaten außer dem Bier in einer Schüssel mischen. Fügen Sie das Fleisch hinzu und stellen Sie sicher, daß es mit der Marinade überzogen ist.

Gießen Sie nun das dunkle Bier langsam in die Schüssel, bis das Fleisch vollständig bedeckt ist. Alles mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Für das beste Ergebnis das Fleisch morgens oder über Nacht einlegen, so daß es etwa 6-8 Stunden lang mariniert werden kann.

30 Minuten vor dem Kochen das Fleisch aus der Marinade herausnehmen und auf dem Tisch ruhen lassen.

Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit.