



## SWEET N' HOT MARINADE

PERFEKT FÜR DIE GRILLSAISON!

Vielleicht haben Sie bereits meine Spezial Marinade probiert. Sie macht Ihr wildes Fleisch noch köstlicher und zarter. Hier kommt der nächste Schritt, eine dickflüssige Marinade voller Geschmack zum Aufpinseln. Probieren Sie es aus. In diesem Rezept verwenden wir Rentierfilet aus Grönland.

## SWEET N' HOT MARINADE

### Zutaten

- 100 ml Olivenöl
- 100 ml Ketchup
- 50 ml Sojasauce
- 50 g brauner Zucker
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- Habanero-Sauce (Tabasco oder getrockneter Chili)
- Paprika
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Marinieren Sie Ihr wildes Fleisch mindestens eine Stunde lang in meiner Spezial Marinade, oder am besten 6-8 Stunden im Kühlschrank. 30 Minuten vor dem Garen das Fleisch der Marinade herausnehmen und auf dem Tisch ruhen lassen.

Als nächstes mischen Sie alle Zutaten für die Marinade. Dann einfach das fleisch mit der Marinade bestreichen und einige Male wiederholen, während das Fleisch auf dem Grill ist.

Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit.

 10 Minuten