

# Marinade: Freestyle!

1.



2.



3.



4.





- Ad 1.: das gereifte Fleisch so fertig machen das es mariniert werden kann
- Ad 2.: Geschmacksrichtung überlegen, dann in der Richtung loslegen.  
Z.B. Süß: Banane, Äpfel, Pfeffer, Zucker, Schuss Kaffee, Scharfe Soße, Senf (süß und scharf), Honig, Marmelade (z.B. Erdbeere), Tomaten, Rotwein, Tomatenmark, Gewürze der Saison, Zitronensaft, Rosmarin(!), Rotwein etc..  
ODER Salzig: statt Süß ordentlich Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, Banane, Mohrrüben, Steaksoße.
- Ad. 3.: Über Nacht in die Marinade stehen lassen – am besten in einem Vakuumtopf.
- Ad. 4.: Ab ins Feuer, welche Art auch immer

Auf ein herrliches Stück Fleisch!