

Kategorie

Grillen

Titel

Biermarinade

Zutaten

0,2 l Bier (Pils)

4 EL Öl

1 EL scharfer Senf

1 Zwiebel

2 Lorbeerblätter

10 schwarze Pfefferkörner

Zubereitung

Die Zwiebel in Ringe schneiden. Das Öl mit dem Senf vermischen, hinterher alle Zutaten miteinander mischen.

Die Marinade reicht für 500g Grillgut. Das Grillgut sollte über Nacht eingelegt werden.