

Cola-Kräuter-Marinade

1 Bund Zitronenthymian 1 Dose Cola (330 ml) 3,5 EL Zitronensaft
5 EL Öl Salz, Pfeffer

Der Zitronenthymian sollte ab gespült und die Blättchen von den Stängeln gelöst werden. Diese dann mit Zitronensaft, Öl und Cola verrühren. Das Ganze dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Grillmarinade passt perfekt zu dunklem Fleisch wie Rind, Lamm und sogar Wild.

Tobias Böcher am 15. März 2022