

Steak-Marinade

| | | |
|------------------------|---------------------|-------------------------|
| 6 Knoblauchzehen | 2 TL Paprikapulver | 2 TL Salz |
| Pfeffer | 1 TL Cayennepfeffer | 1 TL Rosmarin, gerebelt |
| 1 TL Thymian gerebelt | 1 EL Tomatenmark | 1 EL Ajvar mild |
| 2 EL Senf mittelscharf | 2 TL Essigessenz | 250 ml Öl |

Knoblauch abziehen und ganz fein hacken.

Alle Zutaten verrühren und in einem Schraubglas verschlossen im Kühlschrank aufbewahren. Das marinierte Fleisch am besten über Nacht darin ziehen lassen.

NN am 29. August 2020