



3 Grillmarinaden

Honig Orange, Whisky BBQ, oder Kräuter-Joghurt



HONIG ORANGEN MARINADE FÜR SCHWEIN UND ENTE

Zutatenliste: 4 EL Öl, 4 EL Honig, flüssig, 50 ml Tomatenketchup, 100 ml Orangensaft, 2 TL BAD ISCHLER Grill & Braten Salz, ½ TL Chilipulver, 2 Stück Knoblauchzehen, geschält

Zubereitung: Einfach alle Zutaten in ein hohes Gefäß füllen und mit einem Stabmixer pürieren. Das Fleisch am besten 1 - 3 Stunden in der Marinade einlegen.

WHISKY BBQ SAUCE ZUM EINSTREICHEN VON RIND

Zutatenliste: 500 ml Cola, 150 ml Essig (empfohlen: Apfelessig oder Rotweinessig), 300 ml Tomatenketchup, 4 EL Apfelemus, 2 Knoblauchzehen, durch die Presse gedrückt, 2 TL BAD ISCHLER Grill & Braten Salz, 1 TL Pfeffer, 1 Messerspitze Cayennepfeffer, 50 ML WHISKY

Zubereitung: Das Cola in einem Topf erhitzen und langsam auf circa 1/3 einkochen lassen. Anschließend den Essig beimengen und alles zusammen noch einmal etwas einkochen lassen. Als nächsten Schritt das Ketchup, das Apfelemus, die Gewürze und das BAD ISCHLER Grill & Braten Salz, sowie den Knoblauch beimengen und erneut aufkochen lassen – dabei immer gut umrühren. Zum Schluss nur noch den Whisky hinzugeben und erneut kurz aufkochen lassen. Das Fleisch am besten 1 - 3 Stunden in der Marinade einlegen.

GRÜNE KRÄUTER-JOGHURT MARINADE FÜR HÜHNERBRUST

Zutatenliste: circa 20 g Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 100 g (fettarmer) Joghurt, etwas Pfeffer, 2 TL BAD ISCHLER Grill & Braten Salz, 10 g Basilikum, Petersilie, Kerbel

Zubereitung: Zuerst die Zwiebel und den Knoblauch schälen und grob würfeln. Diese dann gemeinsam mit den restlichen Zutaten in ein hohes Gefäß füllen und mit einem Stabmixer fein pürieren. Anschließend für circa 10 Minuten stehen lassen und bei Bedarf noch einmal nachwürzen. Das Fleisch am besten 1 - 3 Stunden in der Marinade einlegen.

Dauer: 15 min (je Marinade/Sauce) · Schwierigkeit: leicht · Portionen: 4 Personen