



Rotweinmarinade

Herkunft: Europa

Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 EL Zitronensaft

2 TL Zitronenschale

60 ml Olivenöl

60 ml Rotwein trocken

2 EL brauner Zucker

1 EL Rosmarin

1 EL Zitronenthymian

Vorbereitung

Frischen Rosmarin und Zitronenthymian waschen, abtupfen und fein hacken. Die benötigte Menge Zitronenschale von einer unbehandelten Zitrone reiben.

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel gründlich vermischen. Diese Marinade eignet sich besonders für Geflügel und Lammfleisch.