Honig-Senf-Marinade

Die Kombination aus Waldhonig und Dijon-Senf verleiht dieser Marinade eine schöne Balance zwischen Süße und Schärfe. Der Apfelessig bringt eine angenehme Säure, die das Ganze auflockert, während das Olivenöl für eine geschmeidige Textur sorgt. Salz und Pfeffer runden den Geschmack ab und bringen alle Aromen zusammen.
Diese Marinade eignet sich hervorragend für Geflügel, Schweinefleisch oder auch Gemüse.

Herkunft: Europa
Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 EL Waldhonig
2 EL Dijon-Senf
1 EL Apfelessig
1 EL Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Zubereitung

Den leicht erwärmten Honig mit dem Senf, dem Olivenöl und dem Apfelessig gründlich mischen. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Eignet sich vor allem zu Kalb, Fisch und bei Backkartoffeln als Beilage.

© 2026 coquina.de