



Zutaten:

(Für 4 Stücke Fleisch | Dauer: 10 Minuten + mind. 30 Minuten)

8 cl Gin
10 g Rohrzucker
Salz & Pfeffer
2 TL grober Senf
2 EL Olivenöl

So wirds gemacht:

Vorab: Ich nehme dafür gerne eine große Glasschüssel mit Deckel.

In der vermische ich alle Zutaten miteinander, lege das Fleisch dazu – Deckel drauf und schütteln, so dass alles schön bedeckt ist. Wer keine Schüssel hat, kann auch einfache Zippbeutel nehmen. Aber das mit dem Plastik ist ja wieder eine andre Sache.

Das ganze darf dann schon mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen. Je länger desto besser.

Die Marinade passt hervorragend zum Halsgrat vom Schwein aber auch zu Rindfleisch. Mit Hühnchen und Pute habe ich es noch nicht versucht. Aber ich bin neugierig, falls es jemand von euch ausprobiert!