Michael Sobota
BBQ-Event *live*Magazin Juli-August 2011

# Gewürzmarinade

Zutaten
4 Gewürznelken
1 TL Kreuzkümmel, ganz
2 EL Fenchelsamen, ganz
1 TL Pfefferkörner
2 TL Meersalz
1 TL Rosmarin
8 Lorbeerblätter
6 Knoblauchzehen
Schale von einer Orange
4 TL Paprikapulver
150 ml Balsamico
500 g Ketchup
Saft von einer Orange

Zubereitung
Nelken, Kreuzkümmel, Fenchelsamen und schwarzen Pfeffer in einer Pfanne erhitzen bis die Gewürze ihren Geruch intensivieren, mit dem Mörser kräftig zerkleinern. Rosmarin, Knoblauch und Orangenschale mit dem Messer hacken. Dann alle Zutaten zusammen vermengen.
Diese Marinade eignet sich hervorragend für alle Fleischgerichte, die man grillen möchte. Sehr lecker und würzig.

Meine Notizen: