

Amerikanische Marinade

• Küche: Amerikanisch

• Schwierigkeitsgrad:Leicht

• Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 5mZubereitungszeit: 5m

• Fertig in 10m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in'
: '10', 'cook time' : '5m', 'prep time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Besonders für gegrilltes Geflügel und Schweinefleisch

Zutaten

- 4 El frisch gepresster Orangensaft
- 4 El guter Tomatenketchup
- 2 El Sonnenblumenöl
- 1 mittelgroße, geriebene Zwiebel
- 1/2 Tl geriebener Oregano
- 1Tabasco nach eigenem Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Alles Zutaten miteinander verrühren und über das Grillfleisch geben, gut verteilen und alles ca. 4 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen, marinieren

Rezeptart: Marinaden

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/amerikanische-marinade/

www.gekonntgekocht.de 1