



# Amerikanische Marinade

- **Küche:**Amerikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 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
- 1 Tabasco 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/>