

Biermarinade

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6
- **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' : '6', 'yield' : '' });
```

Zu kurz gebratenem oder gegrillten Schweine - oder Rindersteaks

Zutaten

- Ausreichend für ca. 6 Steaks:
- 200 ml helles Bier / Pils
- 3 EL Senf
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Wachholderbeeren, gestoßen
- 5 - 6 Pfefferkörner, gestoßen
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1 frische Chilischoten, gewürfelt
- 1 frischer Thymian Zweig und etwas frischer Majoran
- 1 EL Senf
- 3 EL Sonnenblumenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch und den Chiliwürfeln anschwitzen, Gewürze und Kräuter dazu geben.

Schritt2

Die Pfanne zurück ziehen, den Senf verrühren und das Bier aufgießen.

Schritt3

Die Marinade mit dem Sonnenblumenöl aufrühren, über die Steaks geben und am besten über Nacht

marinieren lassen.

Rezeptart: Grillrezepte für Fleisch, Marinaden **Tags:** bier, marinade

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/biermarinade/>