



Cassis Marinade

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 3m
- **Zubereitungszeit:** 2m
- **Fertig in** 5m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '5', 'cook_time' : '2m', 'prep_time' : '3m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Dunkle, fruchtige Marinade, besonders lecker für Spare Ribs, Schweinesteaks und auch Fisch

Zutaten

- 100 g schwarzes Johannisbeergelee
- 1 Tl Senf, mittelscharf
- 1 El frisch geriebener Ingwer
- 1 El Tomatenmark
- 3 El gutes Tomaten Ketchup
- Saft 1 Limette oder Zitrone, etwas Abrieb
- 1/2 Tl Rosenpaprika
- Ev. etwas Cayenne nach eigenem Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Alle Zutaten miteinander glatt verrühren und nach eigenem Gusto pikant - scharf abschmecken.

Schritt2

Das Grillgut mindestens darin 4 Stunden marinieren, danach ablaufen lassen, abtupfen.

Rezeptart: Fischzubereitungen für den Grill, Grillrezepte für Fleisch, Marinaden **Tags:** cassis, marinade, schweinefleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cassis-marinade/>