



# Gewürzmarinade / Paste zum Grillen

- **Portionen:** 25
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 5m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '5', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '25', 'yield' : '' });
```

Die tolle, herzhaft gewürzte Marinade für die bevorstehende Grillsaison, zu Fleisch und Fisch wunderbar aromatisch!

## Zutaten

- 100 g Senf
- 50 g Meersalz
- 20 g Zucker
- 45 g schwarzer Pfeffer, grob gemahlen
- 30 g Rosenpaprika
- 40 g Herbes de Provence, getrocknet, gemahlen
- 2 - 3 Tropfen Tabasco
- 1 recht fein geschnittene Knoblauchzehe
- 80 ml Öl

## Zubereitungsart

### Schritt 1

Alle Zutaten zunächst in etwas Wasser verrühren, ca. 10 min. einweichen, auflösen lassen und das Öl zu einer zähflüssigen Masse unterrühren.

### Schritt 2

In Schraubgläsern abgefüllt hält sich die Gewürzmarinade / Paste im Kühlschrank wochenlang.

**Rezeptart:** Fischzubereitungen für den Grill, Gewürzmischungen, Grillrezepte für Fleisch, Marinaden, Pasten, Soßen **Tags:** einfach, grillen, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gewuerzmarinade-paste-zum-grillen/>