



# Grill Marinade mit Whiskey

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 5m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '5', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Rinder Steaks, mit Whiskey, geht das? Die Steaks werden sie mit einem tollen Geschmack beglücken!

## Zutaten

- Für 4 Rindersteaks:
- 4 EL Whisky
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 EL brauner Zucker
- 1 El gehackte Petersilie

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Whiskey mit der Soja Sauce, dem Pflanzenöl und dem braunen Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Petersilie dazu geben und alles über den Steaks verteilen, etwa 1 Stunde marinieren, hin und wieder wenden.

**Rezeptart:** Grillrezepte für Fleisch, Marinaden **Tags:** einfach, köstlich, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/grill-marinade-mit-whiskey/>