Minze – Kräuter Dip / Marinade

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 2m
- **Fertig in** 7m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '7', 'cook_time' : '2m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Zu gegrilltem Lammfleisch, „very british“

Zutaten

- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 - 3 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 2 Stängel Rosmarin, gehackt
- 1 Sträußchen frische Minze Blätter, gezupft, grob gehackt
- 1/4 l Kräuteressig
- 1/4 Kräuter Öl
- 2 El Wasser

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln und den Knoblauch mit den Kräutern in einem Mörser zerstoßen oder mit dem Stabmixer fein zerkleinern.

Schritt2

Essig, Öl und etwas Wasser verrühren. Mit Klarsichtfolie verschließen und über nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Während des Bratens / Grillens das Fleisch mittels eines Küchenpinsels immer wieder bestreichen.

Schritt3

Den restlichen Dip zum Fleisch dazu servieren.

Rezeptart: Dips, Dips und Saucen fürs Grillbuffet

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/minze-kraeuter-dip-marinade/