



DIE STERNE
IM SAUERLAND

Empfehlung von Küchenleiter Philipp Voss im Hotel Voss: Grillgut-Marinade

Zutaten für 6 Steaks

- 6 Stk Schweinerücken- oder Schweinenackensteak ca. 1 bis 2 cm dick
- 1 Stk Zitrone
- 4 Stk Knoblauchzehen
- 4 TL Honig
- 4 TL Olivenöl
- 1 Prise Chilipulver
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfefferkörner
- 1 Prise Paprikapulver, edelsüß



Zubereitung

Für die Grillmarinade zuerst die Zitrone auspressen. Die Knoblauchzehen schälen und durch eine Presse drücken.

Dann den Zitronensaft mit dem Knoblauch verrühren und den Honig sowie das Olivenöl einrühren.

Danach die Marinade mit Salz, Pfeffer, Chili- und Paprikapulver abschmecken.

Nun das vorbereitete Fleisch mit der Marinade massieren und am besten über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

Dazu passen Rosmarin-Drillinge im Ofen gegart und gegrilltes Gemüse.

Wir wünschen guten Appetit!