Kräuter-Knoblauch-Marinade

Grillzeit · für ca. 1 kg Fleisch oder Gemüse · Arbeitszeit 5 Min. · Gesamtzeit 5 Min. plus Marinieren

Rezept online

ZUTATEN

- 1 Bund Petersilie
- 3 Zweige Rosmarin, Nadeln
- 4 Zweige Thymian, Blättchen
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
- 100 g Olivenöl
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Kräuter und Knoblauch in den Mixtopf geben und **6 Sek./Stufe 8** hacken. Mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Zitronenschale, Zitronensaft, Öl, Paprika und Pfeffer zugeben und **10 Sek./Stufe 5** zu einer Marinade verrühren.
3. Fleisch, Fisch oder Gemüse damit einreiben und abgedeckt im Kühlschrank marinieren: Gemüse und Fisch 30 Minuten, Geflügel 2–4 Stunden, Schwein und Lamm über Nacht.

Tipp: Das Salz erst kurz vor dem Grillen zugeben, damit das Fleisch saftig bleibt. Überschüssige Marinade vor dem Grillen abstreifen – sie tropft sonst in die Glut.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/