

Barbeque-Marinade (Chicken Wings, Spare Ribbs etc.)

3 EL Olivenöl
1 TL Salz
6 EL Ketchup
2 EL Balsamicoessig
2 EL Zitronensaft
2 EL Sojasauce
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 TL Paprika
½ TL Cayennepfeffer
2 EL Honig
1 EL brauner Zucker
etwas Tabasco

Alle Zutaten gut miteinander vermischen.

Grillieren

Fleisch zuerst 15 Minuten ohne Marinade grillieren (damit sie nicht verbrennt).

Dann das Fleisch mit Hilfe eines Pinsels wiederholt bestreichen und wenden bis das Fleisch gar ist.

steiertisch