



Grill-Marinade

Zutaten und Zubereitung:

Senf mit Thymianhonig mischen. Pfeffer, gemahlene Kreuzkümmel, etwas geriebenen Ingwer und Olivenöl dazugeben. Die Fleischstücke vom Schwäbisch-Hällischen mit der Paste einreiben. Auf jedes Stück eine Scheibe Zitrone, Minzblätter und frischen Koriander legen. Etwas einziehen lassen und ab auf den Grill.

Passt gut zu Schwein und Lamm. Schmeckt auch sehr gut, wenn die Fleischstücke in Folie gewickelt werden. Dann empfiehlt es sich, noch etwas Fenchelscheiben unter das Fleisch zu legen.

*Gabi Gräser
Stuttgart*



FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION UND DER LÄNDER
BADEN-WÜRTTEMBERG UND BAYERN