

Grillmarinade

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- ca. 1/4 liter Olivenöl
- 1 Schuss Cognac
- grober Pfeffer aus der Mühle
- frischer Thymian, Salbei und Petersilie
- Basilikum, Oregano und den Saft einer Zitrone

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Marinade mit einem Mixer gut aufschlagen.

Das Fleisch mit der Marinade gut einstreichen und über Nacht durchziehen lassen.