



Tipp für eine feine Fleischmarinade für ca. 1 kg Fleisch

2 EL	Oel
1 EL	Senf schwarz
1 KL	Grill – Mix
1 KL	Chuchi – Chrütli
½ KL	Pilaro
1 Prise	Salz
2 EL	Rotwein
1 EL	Sojasauce nach belieben

Alles gut mischen und das Fleisch ca ½ - 1 Std vor dem braten marinieren.

