



MEIN GENUSS



## Rotwein-Marinade



**It's a match!**

It's a match! Unsere Lorbeerblätter sind nicht wegzudenken aus diesem Rezept!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

## Zubereitung

- 1 Zunächst die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 2 Die geschnittenen Lorbeerblätter und die Gewürznelken in einer Pfanne anrösten. Danach die Zwiebelwürfel dazugeben und dünsten bis sie glasig sind.
- 3 Den Rotwein zu den Zwiebeln geben und bei gleicher etwas einkochen lassen, damit der Alkohol verfliegt und nur das Aroma übrig bleibt.
- 4 Die Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Nun Zitronensaft und Pfefferkörner hinzugeben und umrühren. Auch das Olivenöl unterrühren.
- 5 Mit der Zugabe des Olivenöls ist die Marinade bereit, um das Grillgut darin zu baden.
- 6 Zum Marinieren eignet sich eine flache Schale oder ein verschließbarer Gefrierbeutel. Das Fleisch marinieren und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

## Zutaten

100 ml Rotwein, halbtrocken  
100 ml Olivenöl  
1 kleine Zwiebel  
2 EL Lorbeerblätter, geschnitten  
4 Gewürznelken, ganz oder gemahlen  
1 TL Pfefferkörner  
2 EL Zitronensaft

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 03.10.2025.