

# REZEPT

---



## ZUTATEN

---

- 2 Knoblauchzehen,  
zerdrückt
- 4 Zweige Petersilie,  
fein geschnitten
- 8 EL Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce
- 4 EL Stokes Tomato  
Ketchup
- 4 TL dunkler Balsamico-  
essig
- 2 TL Olivenöl
- 2 TL Paprikapulver  
rosenscharf
- 4 TL Senf
- 2 TL Majoran
- 2 TL Steakpfeffer
- 4 EL Rum oder Whiskey
- wenig Baergfeuer Chilisauce

Ausserdem:

## BBQ MARINADE

### Zubereitung

Alle Zutaten verrühren und die BBQ Marinade in den Beutel füllen.

Fleisch nach Belieben zu der Marinade in den Beutel geben, gut vermengen und mehrere Stunden oder am besten über Nacht marinieren.

Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und auf dem Grill zubereiten.

Passt zu Rind, Schwein und Poulet.