

# REZEPT

---



## ZUTATEN

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

Ausserdem:

- 1 Frischhaltebeutel

## 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.