

# Leckerer vom Grill mit frischen Marinaden



## Zutaten:

- Rezept für 4 Personen:
- Kräuternessig
- Öl
- Senf
- 1 Zwiebel
- Knoblauch
- Basilikum, Thymian, Petersilie
- Schnittlauch (fein oder tiefgekühlt)
- Orangensaft
- Sojasoße
- brauner Zucker
- 1 Zitrone
- Honig
- Salz, Pfeffer, Dill

## Zubereitung:

1. Kräutermarinade: 5 EL Kräuternessig, 3 EL Öl, 1 EL Senf, 1 gehackte Zwiebel, Knoblauch nach Bedarf, Basilikum, Thymian, Petersilie, Schnittlauch fein oder tiefgekühlt gut vermengen, Fleisch, Geflügel oder Fisch gut darin einlegen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Orangen-Knoblauch-Marinade: 200 ml Orangensaft, 100 ml Sojasoße, 6 EL braunen Zucker mischen und 4 Knoblauchzehen in dünne Scheiben geschnitten dazu geben.
3. Honig-Senf-Zitronen-Dill Marinade: Die Schale 1 Zitrone in eine Schüssel reiben und mit Zitronensaft mischen. 5 EL Honig hinzufügen. 6 EL Olivenöl Löffel für Löffel einrühren, salzen, pfeffern und Dill unterrühren.