

Rotwein Senf Marinade

4-Portionen

Zutaten:

- 2 - Zweige Thymian
- 2 - Zweige Origano
- 3 - EL Rotwein oder Cognac
- 2 - EL körniger Senf
- ½ - TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 3-4 - Spritzer Worcestershiresauce
- 6 - EL Oel

Zubereitung:

Thymian- und Oreganoblättchen von den Zweigen streifen und fein hacken.
Rotwein oder Cognac, Senf, Pfeffer, Worcestershiresauce und Oel zu einer Marinade rühren. Die Kräuter untermischen.

Passt zu Rind- Lamm- und Schweinefleisch sowie zu Ente und Poulet.