

Knoblauch-Honig Marinade

Für Ihre Grill-Feste oder zu chinesischen Wok-Gerichten

Zutaten:

1 Knoblauch-Knolle

1 500g Glas Honig (*wenn möglich etwas flüssigeren Honig verwenden*)

Schälen Sie die Knoblauch-Zehen und geben diese in ein größeres Glas mit dichtem Deckel. Evtl. können Sie auch 1 oder 2 der Honiggläser direkt verwenden. Geben Sie den Honig darüber und lassen das ganze 1-2 Wochen stehen.

Tipp: Sie können die Marinade am besten löffelweise gebrauchen oder ihr Grillfleisch damit einpinseln.

Achtung:

Durch die ätherischen Öle des Knoblauchs wird die Zähigkeit des Honigs verändert. Dies ist ein ganz natürlicher Vorgang.