



Kanarische Gewürzmarinade „Salmorejo“

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : ' ' });
```

Für Hühnchen, Kaninchen, Ziegenfleisch

Zutaten

- Für ca. 1 Kg zu marinierendes Fleisch
- 5 - 6 Knoblauchzehen, geschält, in kleinen Würfeln
- 1 Tl Kümmel
- Etwas frischer Majoran
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Petersilien Zweige
- 1 Thymian Zweig
- 1/4 l trockener Weißwein (Geht auch mit Rotwein)
- 1/8 l Olivenöl
- 1 El Balsamico
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Knoblauch mit etwas Salz und einer breiten Messerklinge reiben. Zu den anderen Gewürzen geben und alles fein mörsern. Wein und Balsamico untermischen und über das Fleisch geben. Am besten abgedeckt, über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

Rezeptart: Kaninchen, Marinaden, Wild

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kanarische-gewuerzmarinade-salmorejo/>