



## Grillmarinade (Schwein)

Das Schweinefleisch in daumendicke Steaks schneiden und in einer großen Schale verteilen.

Alle Zutaten im Mixer gut miteinander vermischen. Die Marinade über die Steaks gießen. Das Fleisch sollte von allen Seiten gut mit der Marinade bedeckt sein.

Über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen, Fertig!



### Zutaten für 4 Portionen:

1	EL	Honig
3	EL	Olivenöl
3	EL	Sojasoße
3	EL	Weißwein
1	EL	Balsamico
1	EL	Limettensaft
2	TL	Senf, mittelscharf
2	TL	Tomatenmark
2	Zehen	Knoblauch
1	TL	Rosmarin
1	TL	Oregano
½	TL	Zimt
1	TL	Salz
1	TL	Pfeffer
2	TL	Paprika, edelsüß
2	Stk	Chilischoten
800	g	Schweinenacken