

Braai Marinade

Marinade/Sauce fürs Grillen oder als Sauce für Hamburger usw.

Sauce

Zutaten:

1 grosse Zwiebel gehackt	Knoblauch gepresst
7 ml Öl	125 ml Fleischbrühe
60 ml Weinessig (weiss für Lamm, rot für Steak)	125 ml Ketchup
7 ml Worcestersauce	3 ml Salz
7 ml brauner Zucker	1 ml Tabasco Sauce
Gewürznelke	15 ml Chutney
Ingwer	60 ml Milch
15 ml Sherry (optional)	

Zubereitung:

Marinade für Lamm/Steak:

Alle Zutaten miteinander vermischen. Fleisch über Nacht in die Marinade einlegen. Kurz bevor sie gegrillt werden aus der Marinade herausnehmen. Während des Grillens öfters damit bestreichen.

Als Sauce:

Zwiebel und Knoblauch in Öl dünsten. Alle restlichen Zutaten hinein geben und aufkochen lassen. Heiss servieren.

Im Ofen:

Alle Zutaten miteinander vermischen und eine Lammkeule damit bestreichen. Die Keule in einen Bräter mit der restlichen Marinade legen und darin fertig garen.