



www.timskitchen.de

## Amerikanische BBQ-Marinade

### Zutaten für 8 Scheiben Grillgut

1	Stück	Knoblauchzehen
1	TL	Meersalz
4	TL	mittelscharfer Senf
5	TL	Classic BBQ Rub (TimsKitchen)
4	EL	Sonnenblumenöl
1	Stück	Gefrierbeutel (4 Liter)



Zubereitungszeit ca.: **10 Minuten**

### Zubereitung:

Den Knoblauch schälen und mit einer Knoblauchpresse in eine Schüssel pressen, die restlichen Zutaten ebenfalls in die Schüssel geben und alles gleichmäßig verrühren.

Das Grillgut mit der Marinade einpinseln und in den Gefrierbeutel legen. Anschließend die Luft aus dem Gefrierbeutel drücken, verschließen und ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.