

Die Mexikanische Marinade eignet sich hervorragend dafür große Fleischstücke, auch gerne im Vakuum, über Nacht zu marinieren.

Sie enthält wenig Salz und verhält sich dadurch weniger hydroskopisch als mancher [Dry-Rub](#).

Rezept für 150 ml:

3 Knoblauchzehen geschält

¼ TL zerstoßene schwarze Pfefferkörner

80 ml Essig (am besten Apfelessig)

3 EL Öl

1 Prise Kreuzkümmel

1 Prise Koriander

¼ TL Oregano

Salz nach Geschmack

-

Los geht's:

In einem Mixer alle Zutaten mixen.

Rohes Fleisch einreiben und mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Nach Geschmack grillen oder braten.

Das Team der Kochwerkstatt Wiesbaden wünscht viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!