

Der Mustard Paint ist ein Lack auf Senfbasis, der vor dem Grillen als Marinade verwendet werden kann um bei direkter Hitze eine schöne krustige Oberfläche zu erhalten.

Beim vorherigen marinieren der Fleischteile wirkt der Senflack auch über einen zuvor aufgetragenen [Dry-Rub](#).

Unser Tip: auch gerne mal mit Geflügel zu verwenden!

Rezept für 400 ml:

200 ml Bier

300 g mittelscharfer Senf

100 g brauner Zucker

1½ Teelöffel Salz

½ Teelöffel Pfeffer

Tabasco nach Geschmack

Los geht's:

Süß-Scharf ist das Aroma dieser dünnen Grundsauce, mit der das Grillgut vor dem Garen bestrichen wird, um dem Grillgut seinen typischen Senfgeschmack zu verleihen

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