



MEINE BEWERTUNG



TM5/TM31\*

\*Angaben nur bei Abweichung

## ROSMARIN-TABASCO-MARINADE

ZUTATEN

- 40 g brauner Zucker
- 1 TL Salz
- 2 Stängel Rosmarin, frisch, Nadeln abgezupft
- 50 g Butter, in Stücken
- 30 g Honig
- 20 g Zitronensaft
- 1 TL Tabasco

ZUBEREITUNG

1. Zucker, Salz und Rosmarinnadeln in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Butter, Honig, Zitronensaft und Tabasco zugeben, **3 Min./100°C/Stufe 2** kochen, umfüllen und als Marinade für Fleisch (z. B. Geflügel) verwenden. Das Fleisch ca. 8 Stunden marinieren lassen.

TIPP

- Sie könne auch Gemüse in der Marinade einlegen und grillen.



Arbeitszeit:  
5 Min.



Gesamtzeit:  
5 Min.



1  
Gesamtes  
Rezept



einfach



Gesamtrezept: Eiweiß 1 g  
Kohlenhydrate 62 g / Fett 42 g  
Brennwert 2598 kJ/621 kcal