

## Grillmarinade für Fleisch

### ZUTATEN:

80 g Waldblütenhonig  
60 g Balsamico Essig  
20 ml Olivenöl  
50 g Ketchup  
½ Zehe Knoblauch fein gehackt  
Chili for Chicken oder frische Chili  
1 TL frische Kräuter (Rosmarin, Quendel usw.)

### ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten verrühren und das Fleisch damit marinieren.  
Maldonsalz zum Bestreuen nach dem Grillen.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen  
das Steirerhof-Küchenteam!*

