



Biermarinade für Grillfleisch

Unsere Biermarinade sorgt für saftiges und aromatisches Grillfleisch! Egal ob Nackensteaks, Bauchfleisch, Schweinerücken, Rind oder Geflügel - mit unserer würzigen Kellerbiermarinade schmeckt dein Grillfleisch deutlich besser!

4,10 von 63 Bewertungen

Vorbereitungszeit:

5 Minuten

Zubereitungszeit:

5 Minuten

Arbeitszeit:

6 Stunden 10 Minuten

Portionen: 8 Steaks

Zutaten

- 2,5 kg Duroc-Schweinenacken

Für die Biermarinade:

- 150 ml Th. König Zwickl Kellerbier
- 75 ml Olivenöl
- 2 EL Ahornsirup
- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 EL Oregano
- 1 EL Senf (mittelscharf)
- 1 TL Chili
- 1 TL Pfeffer
- 0,5 TL Salz
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen

Anleitungen

1. Zuerst werden die Knoblauchzehen abgezogen und fein gehackt. Die Zwiebel wird ebenfalls abgezogen und in feine Ringe geschnitten. Das Bier wird nun mit dem Olivenöl, dem Ahornsirup, den Zwiebeln, dem Knoblauch und den restlichen Gewürzen zu einer Marinade verrührt. Die Steaks werden nun in die Marinade gelegt. Das Grillfleisch sollte für mindestens 6 Stunden - besser jedoch über Nacht - im Kühlschrank in der Marinade ruhen. Empfehlenswert ist es, dass Fleisch mitsamt der Marinade zu vakuumieren und im Kühlschrank zu lagern.

2. Am nächsten Tag wird dann der Grill aufgeheizt und das Grillfleisch aus dem Vakuum befreit. Gegrillt haben wir mit dem Kamado Joe Classic II Keramikgrill, den wir mit einem eingelegten Deflektorstein auf etwa 200°C indirekte und direkte Hitze eingeregelt haben. So kann man die Steaks im direkten Bereich anrösten und im indirekten Bereich gar ziehen. Bevor die Steaks auf den Grillrost kommen, wird der Großteil der Marinade mit einem Küchentuch abgetupft und dann heißt es: Feuer frei!
3. Tipp: Die Nackensteaks sollten nicht zu dünn geschnitten werden. Eine 3 cm dicke Steak bleibt deutlich saftiger als ein dünnes Steak mit 1,5 cm Dicke. Ein süffiges Kellerbier ist nicht nur ein perfekter Begleiter beim Grillen, sondern sorgt auch für würzig-aromatisches Grillfleisch in der Biermarinade!

Hast Du dieses Rezept ausprobiert?

Lass uns wissen wie es war!