

## Rezept für Spicy BBQ-Marinade

Marinaden und Dips dürfen auf keiner Grillparty fehlen. Sie sorgen für die richtige Würze für Fleisch und Gemüse. Zudem sehen sie in kleinen Gläschen auf dem gedeckten Tisch auch noch gut aus.



## Zutaten

300g Ketchup  
3 EL Bio Primo Agavendicksaft oder Honig  
1 fein geschnittene Knoblauchzehe  
1 TL Sambal Oelek  
1 EL Apfelessig  
1 EL gehackte Petersilie  
1 EL gehackten Schnittlauch  
1 TL Curry  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Alle Zutaten miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Marinade eignet sich hervorragend zum Marinieren von Fleisch und Gemüse. Hierzu empfehlen wir Ihnen das Grillgut am Vortag mit der Marinade einzustreichen. Lagern Sie das marinierte Grillgut über Nacht im Kühlschrank, damit es komplett durchziehen kann.

Alternativ können Sie die Marinade auch hervorragend als Dip verwenden.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.



Weitere Rezeptideen finden Sie auf [www.mueller.de/inspiration](http://www.mueller.de/inspiration)