

## Rezept für Bier-Senf-Marinade

Ein kühles Bier schmeckt nicht nur als Getränk.  
Es lässt sich auch hervorragend zu Dips verarbeiten.

Der herbe Geschmack des Bieres und die Schärfe des Senfs  
bilden sich zu einem völlig neuen Geschmackserlebnis, das Sie  
erlebt haben sollten.



## Zutaten

½ Liter Bier  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
Senf  
Salz, Pfeffer zum Nachwürzen

## Zubereitung

Den Knoblauch schälen und grob hacken.

Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.

Das Fleisch abwaschen, und mit einer Küchenrolle trocken tupfen. Anschließend wird es von beiden Seiten gesalzen, gepfeffert und mit Senf bestrichen.

Legen Sie das Fleisch in eine Auflaufform oder ähnliches. Den Knoblauch und die Zwiebeln werden darüber verteilt. Gießen Sie nun das Bier darüber und lassen Sie das Fleisch für mindestens 6 Stunden ziehen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.



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