

Kappes & Bananen



Rezepte für jeden Geschmack

Frisch gemachte Marinaden:

Kräuter – Marinade

4 EL Olivenöl

2 EL Dijon Senf

2 EL fein gehackte Kräuter, gemischt nach Geschmack

Zitronen – Marinade

3 EL Olivenöl

1 EL Zitronensaft

2 EL Senf

1 TL gehackte Petersilie

Frisch gemahlener Pfeffer

Knoblauch – Marinade

4 EL Olivenöl

2 EL Senf

2 Knoblauchzehen durchpressen

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Curry – Marinade

2 EL Senf

4 EL Sesamöl

1 EL pikante Sojasauce

1 EL scharfes Currypulver

1 Prise Salz

Pfeffer aus der Mühle

Joghurt – Senf – Marinade

1 Becher Naturjoghurt

3 EL Senf

Geriebener Meerrettich nach Belieben

Salz

Zitronenpfeffer

Süß – saure – Marinade

2 EL Senf

1 EL Tomatenpüree

2 EL flüssiger Honig

2 EL Olivenöl

2 EL Ananassaft

Kappes & Bananen



Rezepte für jeden Geschmack

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Salz

Sesam – Bier – Marinade

2 EL Olivenöl

40g Sesamsamen

0,1l helles Bier

1 TL Honig

2 EL Senf

1 fein gehackte Schalotte

1 Knoblauchzehe durchpressen

1 kleine, fein gehackte Peperoni