Sennep – Øl og Honning Marinade ikke kun til Fjerkræ

Den her Sennep – Øl Marinade er nogle helt særligt. Og nej man kan ikke smage at der var Sennep på kødet når det er tilberedt. Den kan ikke kun bruges til fjerkræ som fks. kalkunbryst, kalkunschnitzel eller filet. Den går også rigtigt godt i spænd med Grisekød som fks. Nakkesteaks. Hele fidusen er marineringstiden og den skal være på minimum 6 timer inden tilberedning. Dog hest dagen inden. Hovedingredienser i denne marinade er Sennep, Øl og Honning.

Marinade med Sennep, Øl og Honning

til 4 portioner.
tilberedningstid: ca. 5min.



Sennep Øl marinade på Kalkunschnitzel

Ingredienser Til Sennep Øl marinaden

- 6 spsk. Sennep Mild

- 6 spsk. Øl “Pilsener eller Classic”
- 6 spsk. Honning “flydende”
- 3 spsk. Fløde
- 3 spsk. Crème Fraiche
- 1 spsk. Citronsaft
- 1 tsk. frisk hakket persille
- salt og peber
- 4 kalkunschnitzel eller Nakkefilet

Man kan med fordel benytte en ***Måleske****

Fremgangsmåde Sennep Øl Mariande

Det er så simpel som det kan være, alle ingredienser blandes i en en ***Rørskål**** eller direkte i en fryse pose. Tilsidst kommer kødet i posen eller skålen, sørg for at der kommer marinade helevejen rundt. Kødet skal være godt smurt ind på alle overflader i denne marinade. Derfor bruger jeg en frysepose som man kan lukke nemt med et klips. Nu skal dit kød i minimum 6 timer på køl men helst natten over.



Færdig grillede kalkunschnitzel med fyldt peberfrugt

https://boemsen.com/fyldt-peberfrugt-med-feta-og-ris/