



Zutaten

- 500 g fettes Schweinefleisch (z.B. Nacken oder Schulter)
- 250 g Schweinebauch
- 7 g Salz
- 1 EL Fenchel-Saat
- ½ TL Koriander-Saat
- 1 Nelke
- ½ EL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Chiliflocken (je nach gewünschter Schärfe)
- ¼ TL gemahlene Muskatnuss
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Senfsaat
- 2 Zweige Thymian, fein gehackt
- 1 kl. Bund Majoran, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, geschält und gewürfelt
- 1 kleine Zwiebel
- 75 ml Rotwein

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Fleisch marinieren

Entdecken Sie unser einfaches Rezept zum Marinieren von Fleisch! Holen Sie sich die besten Tipps und Tricks bei Kochateliers. Jetzt ausprobieren!

So wird's gemacht:

1. Abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
2. Schweinedarm
3. Gewürze im Topf leicht anrösten. Gewürfelte Zwiebel, Knoblauch, Salz, Zucker und Rotwein hinzugeben. Aufkochen und dann abkühlen lassen. Das Fleisch von großen Sehnen befreien und grob würfeln.
4. Den Gewürzsud fein pürieren (am besten mit einem Standmixer) und durch ein Sieb zum Fleisch geben. Kräuter ebenfalls hinzufügen. Das Fleisch 1-2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.
5. Das Fleisch durch die grobe Scheibe eines Fleischwolfs lassen.
6. Zur Probe am besten eine kleine Frikadelle braten und probieren.
7. Wenn nötig nachwürzen.