

# FleischMarinade bei SehrLecker.de



## **Die Zutaten:**

4 Zehen Knoblauch, 1 Zwiebel, 2 Teelöffel Harissa, 400 ml Öl.

## **Die Zubereitung:**

In Achtel geschnittene Zwiebel leicht anbraten, mit geviertelten Knoblauchzehen, Harissa (es gehen stattdessen auch zwei Chilischoten) und Öl in eine verschließbare Schüssel geben. Fleisch für 24 Stunden im Kühlschrank darin einlegen.

Guten Appetit!