



DreiMeister
FINEST HANDMADE CONFECT



Grillmarinaden

Erleben Sie die Schokoladenseite des Fleisches



GRILLMARINADE MACADAMIA-BASILIKUM

- 2 EL heißes Wasser
- 2 TL Crème de Chocolate Macadamia
- 4 EL Öl
- 1 – 2 EL Joghurt (3,5 % Fett)
- 6 Blätter Basilikum, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Senf
- 1 Spritzer Weißwein-Essig
- Salz & roter Pfeffer

HINWEIS:

Die Crème in heißem Wasser lösen, dann mit dem Rest mischen.

TIPP:

Passt gut zu Geflügel.



GRILLMARINADE ESPRESSO-LIMETTE

- 2 EL heißes Wasser
- 2 TL Crème de Chocolate Espresso
- 2 EL Honig
- ½ gestrichener TL Piment (Nelkenpulver)
- 1 TL Chili Pulver
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Limette (Saft)
- 1 EL Soja Sauce
- Salz & Pfeffer

HINWEIS: Die Crème in heißem Wasser lösen, dann mit dem Rest mischen. Alternativ in einem Espresso lösen, das intensiviert den Geschmack.

TIPP: Passt gut zu Steak und Fleisch-Gemüsespießen.



GRILLMARINADE ERDBEER-CURRY

- 2 EL heißes Wasser
- 2 TL Crème de Chocolate Erdbeere
- 4 EL Joghurt (3,5% Fett)
- 1 EL Weißwein-Essig
- ½ TL Senf
- ½ TL Thymian
- 1 EL Curry
- Salz & Pfeffer

HINWEIS:

Die Crème in heißem Wasser lösen, dann mit dem Rest mischen.

TIPP:

Passt gut zu Geflügel.



GRILLMARINADE BLUTORANGE-SHERRY

- 2 EL heißes Wasser
- 1,5 TL Crème de Chocolate Blutorange
- 4 EL Öl
- 3 – 4 EL Sherry
- 0,5 TL Senf mittelscharf
- 0,5 TL Chili Pulver
- 0,5 TL Thymian
- Salz & Pfeffer

HINWEIS:

Die Crème in heißem Wasser lösen,
dann mit dem Rest mischen.

TIPP:

Passt gut zu Rind und Geflügel.



DreiMeister Spezialitäten
Hans Schröder GmbH & Co. KG

Weststraße 47 | D-59457 Werl

Phone: +49 (0) 29 22 / 87 73 - 0

Fax: +49 (0) 29 22 / 87 73 - 111

info@dreimeister.de

www.dreimeister.de