

Marinade zum einreiben von Karpfensteaks

8 Karpfensteaks a ca. 120 g

Zutaten für die Marinade

3 Chilischoten

2 Frühlingszwiebeln

1 kleine Zwiebel

2 Knoblauchzehen

20 g Petersilie

30 g frischer Ingwer

je 1 TL Tymian und Majoran getrocknet

2 TL Piment, gemahlen

½ TL Pfeffer

½ TL Muskatnuss, gerieben

¼ TL Zimt

1 ½ EL grobes Salz

2 EL brauner Zucker

Saft von 1 Limette

3 EL Jamaica Rum

3 EL Sojasauce

3 EL Rapsöl

2 EL Weißweinessig

alles zusammen pürieren und Steaks damit einreiben

12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen

wenn man den Karpfen räuchert ohne Haut

zum Grillen mit Haut