



Rezepte /// Wild auf Wild

Senf-Marinade

Zutaten

Auf einen viertel Liter Öl:

- 3 Esslöffel Senf (je nach Geschmack mittel bis scharf)
- 3 Teelöffel Kräuter der Provence

Zubereitung

Mit einem kleinen Mixstab (ideal eignen sich die Stäbe zum Milchaufschäumen) kräftig verrühren. Fleisch mehrere Stunden einlegen.