

## GRILL-MARINADE

Rezept von La Tavola

### ZUTATEN

- 2 El Olivenöl
- 1 El Senf, mittelscharf
- 1 El BBQ Gewürz
  - 1 Knoblauchzehe, geschält, gehackt, blanchiert
- 1 El Thymian, gewaschen, gezupft
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Fleur de Sel

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einer Paste rühren und damit das Rindfleisch ca. 1 Std. marinieren.