

*Marinade für Schweinenacken oder Schweinelende.*

- |   |       |                          |   |
|---|-------|--------------------------|---|
| 1 | 400 g | Schwein                  | <b>5min</b> Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen, kurz ziehen lassen und anschließend das Fleisch damit einreiben. |
|   | 6 EL  | Olivenöl raffiniert      |   |
|   | 4 TL  | Gewürze                  |   |
|   | 1 TL  | Pfeffer schwarz          |   |
|   | 1 x   | Knoblauchzehe<br>gehackt |   |
|   | 3 g   | Salz                     |   |
| 2 |       |                          | <b>12h</b> Die Marinade ins Fleisch einmassieren und danach über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.                     |

 Das marinierte Fleisch in einem Tiefkühlbeutel luftdicht verschlossen lagern.