Rehsteaks mit verschiedenen Marinaden

Für die Marinade: (Chili-Honig-)	Für die Marinade: (Wildkräuter-)	Für die Marinade: (Bier-Senf-)	Für die Marinade: (Kräuter-)
Einige Chilischote(n), gehackt	10 EL Olivenöl	1 Flasche Bier, dunkles	Je 3 Stiele Zitronenmelisse, Petersilie, Basilikum, Minze
10 EL Kürbiskernöl	Einige Lorbeerblätter	10 EL Olivenöl	100ml Olivenöl
10 EL Honig	Einige Wacholderbeere(n)	2 EL Senf (Dijon-Senf)	Salz und Pfeffer
Salz und Pfeffer	Etwas Rosmarin	1 Zwiebel(n), klein gehackt	
Etwas Petersilie, gehackt	Etwas Thymian	Einige Lorbeerblätter	
4 Zehen Knoblauch, gehackt	Salz und Pfeffer	Einige Wacholderbeere(n)	
	4 Zehen Knoblauch, gehackt	4 Zehen Knoblauch, gehackt	
		Salz und Pfeffer	
		Etwas Basilikum	

Zubereitung:

Die Marinaden aus den oben genannten Zutaten herstellen und die Reh-Steaks (aus der Keule bzw. Rücken) über Nacht im Kühlschrank darin marinieren. Vor dem Grillen die Marinade vom Fleisch abtupfen und nur kurz rosa anbraten.

Chili-Holunder-Marinade

1 kg brauner Zucker und 1kg weißer Zucker mit einem ltr. heißem Wasser aufkochen.

Zuckerwasser über eine Schüssel mit Holunderblüten und einigen Zitronenscheiben gießen und 1-2 Tage ziehen lassen.

Anschließend absieben und aufkochen – danach in Bügelverschlussflaschen abfüllen und verschließen. (haltbare Grundmariade)

Sirup mit 2 gehackten Chilischoten und Staks im Gefrierbeutel ein paar Stunden ziehen lassen, abtupfen - grillen

---