



QIMI Q ÖL - MARINADENBASIS-REZEPTUR

QimiQ VORTEILE

- Zartere und saftigere Endprodukte nach dem Braten
- Längere Haltbarkeit
- Marinade kann mit Kräutern und Gewürzen in konzentrierter Form veredelt werden.
- Kein zusätzliches Öl beim Anbraten mehr nötig
- Marinade wird zu 100% verwendet



10



leicht

ZUTATEN FÜR 300 G

100 g QimiQ Marinade

200 g Rapsöl

35 g Salz

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer aufmischen.
2. Fleisch oder Fisch für 1,5-2 Stunden darin einlegen.
3. Für 1kg Fleisch oder Fisch ca. 300g Fertigmarinade verwenden.