



Kaffee-Pfeffer-Marinade

Zutaten:

- 1 EL Kaffee
- 1 EL Pfefferkörner
- 1 EL Rohrzucker braun
- 1 TL BBQ Gewürzsalz
- 4 EL Zitronenöl



So geht's:

Die Kaffeebohnen mit den Pfefferkörnern und dem braunen Zucker in einem Mörser zerstoßen oder in einem Mixer zerkleinern. Die restlichen Zutaten hinzugeben und gut miteinander vermischen. Die Steaks mit der Marinade bestreichen und für mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Auf der Feuertonne mit Planchaplatte grillen?

Der geniale Genuss, auch wenn es draußen nicht ganz so sommerlich warm ist!

[Zur Petromax Feuertonne mit Planchaplatte](#) ►

