

### **Zutaten**

3 EL Zitronensaft

6 EL Tasse Olivenöl

2 Knoblauchzehen

½ Teelöffel Thymian (bei frischen Kräutern sind es mind. 2 TL)

½ Teelöffel Oregano

½ Teelöffel Lorbeerblätter

Kräutersalz

Pfeffer

### **Zubereitung**

Diese Marinade ist sehr scharf und würzig. Am besten ist es, alle Zutaten mit einem Mixer zu mischen, anschließend das Grillgut für 4-5 Stunden darin einzulegen.