

Bier Mop

Kräftiges Bier, süßer Ahornsirup und die erfrischende Säure von Äpfeln: Meine liebste Mop Sauce ist eine Stout-Äpfel-Mischung. Diese flüssige Marinaden wird während des Bratvorgangs aufgetragen. So bleibt Fleisch nicht nur besonders saftig, sondern wird auch extra aromatisch. Ob zum Grillen oder beim Garen im Ofen: So werden Pulled Pork und Co. extra zart.



Bier Mop | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (reicht für einen Braten): 100 Milliliter Apfelsaft | 75 Milliliter Stout | 25 Milliliter Apfelessig | 1 Teelöffel Ahornsirup | 0,5 Teelöffel Salz | 0,25 Teelöffel bunter Pfeffer



Bier Mop | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (1 Minute): Alle Zutaten vermengen.

Jetzt noch mehr [Marinaden](#) entdecken.

Nährwerte/Portion: 102 Kalorien | 0,1 Gramm Fett | 13,5 Gramm Kohlenhydrate | 0,5 Gramm Eiweiß