



PUTENMEDAILLONS IN BIERMARINADE

ZUTATEN

- 4 **Putenmedaillons**
- 1 **Zwiebel**
- 2 **Knoblauchzehen**
- 3 TL **Senf**
- 100 ml **frisches VELTINS**

ZUBEREITUNG

Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Diese mit dem Bier und dem Senf vermengen. Das Fleisch muss mindestens 6 Stunden darin marinieren. Im Anschluss auf den Rost legen und grillen, sodass es noch schön saftig ist. Im Anschluss mit Kartoffelecken oder Knoblauchbrot servieren.

