

# BEXBACHER GEWÜRZBASAR GMBH

• Susannastr. 34 • 66450 Bexbach • Tel: 06826 – 46 61 • Fax: 06826 – 44 74



---

## UNSER REZEPT-VORSCHLAG

---

### Original Brasilianischer Rahmbraten

#### Zutaten:

ca. 1500 g ausgebeintes  
durchwachsendes Schweinekammstück  
1 mittelgroße Dose Champignons  
Becher Rahm ca.6 Scheiben Emmentaler Käse  
Original GeWi Brasil-Grill-Gewürz (Art.Nr.200)

1

#### Zubereitung:

- Man würzt das Schweinekammstück mit GeWi Brasil-Grill-Gewürz mäßig ein und läßt es im Kühlschrank 2 Tage ziehen.
- Dann in einer Pfanne von allen Seiten anbraten und in eine feuerfeste Form legen, Saft der Champignons und 1/8 Liter Wasser zugeben.
- Feuerfeste Form in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 1 1/2 - 2 Stunden bei 175-200 Grad garen lassen.
- Braten aus dem Backofen nehmen, Rahm darüber gießen, Bratensaft mit GeWi Brasil-Grill-Gewürz etwas abwürgen und nach belieben abbinden.
- Champignons zugeben. Käsescheiben über den Braten legen und nochmals bei 175-200 Grad im Backofen ca. 10 Minuten überbacken

**Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht:**

**Ihr Bexbacher Gewürzbasar Team - [www.gewuerzbasar.de](http://www.gewuerzbasar.de)**