

BEXBACHER GEWÜRZBASAR GMBH

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



UNSER REZEPT-VORSCHLAG

Leber in Brasil-Rahm

Zutaten:

4 Scheiben Kalb- oder Rinderleber
2 feingehackte Zwiebeln
1 Becher Sahne
etwas Mehl
GeWi Würzigpfeffer (Art-Nr: 327)
GeWi Original Brasil Grillgewürz (Art-Nr: 200)

Zubereitung:

- Leber in dünne Scheiben schneiden, mit GeWi Würzigpfeffer einwürzen, etwas Mehl darüber streuen, durchmischen und 2 – 3 Stunden im Kühlschrank durch ziehen lassen.
- Margarine in der Pfanne erhitzen – Zwiebeln leicht anbräunen. Leber dazu geben und 5 – 10 Minuten braten.
- 1/8 Liter Wasser zugeben und kurz aufkochen lassen. Sahne zugeben und mit Original Brasil Grillgewürz abschmecken.

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht:

Ihr Bexbacher Gewürzbasar Team - www.gewuerzbasar.de