

BEXBACHER GEWÜRZBASAR GMBH

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



UNSER REZEPT-VORSCHLAG

Schwenkbraten nach Art des Hauses

Zutaten:

4 Kammkoteletts (2 cm dick)
4 dicke Zwiebeln in Scheiben schneiden
4 Knoblauchzehen in Scheiben schneiden
1 mittlere Dose Champignons in Scheiben schneiden
1 Bund frische Petersilie fein hacken
GeWi Schwenkbratengewürz (Art-Nr: 201)

Zubereitung:

- Knoblauch- und Zwiebelscheiben mit etwas GeWi Schwenkbratengewürz und der Petersilie mischen.
- Kammkoteletts mit GeWi Schwenkbratengewürz einwürzen, in einen Topf legen und die gewürzten Zwiebelscheiben gleichmäßig dazwischen verteilen (lageweise). Alles zusammen ca. 24 Stunden durch ziehen lassen.
- Das Fleisch auf dem Holzkohlegrill oder Schwenker ca. 30 Min. grillen.
- Die Zwiebelscheiben in einer Pfanne mit etwas Öl leicht anbräunen, die Champignons zugeben, mit GeWi Schwenkbratengewürz abschmecken und auf das fertig gegrillte Fleisch verteilen.

Dazu reiche man Kartoffel- oder Nudelsalat und Kräuterbutterbrot.

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht:

Ihr Bexbacher Gewürzbasar Team - www.gewuerzbasar.de