

BEXBACHER GEWÜRZBASAR GMBH

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



UNSER REZEPT-VORSCHLAG

Mexiko - Steaks

Zutaten:

4 Schweinesteaks
2 Zwiebeln in Ringe schneiden
2 Knoblauchzehen fein hacken
1 Paprikaschote in Ringe schneiden
125g Dürrfleisch in Würfel schneiden
1 Dose rote Bohnen
Ketchup, milder Senf
GeWi Mexikanischen Grillgewürz (Art-Nr: 202)

Zubereitung:

- Steaks mit Senf bestreichen, mit GeWi Mexikanischem Grillgewürz einwürzen und in einen Topf legen
- Zwiebeln, Knoblauch, Paprikaschoten zugeben und 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.
- Die Steaks in einer Pfanne braten, herausnehmen und warm stellen.
- Dürrfleisch, Zwiebeln, Knoblauch und Paprikaschote goldbraun werden lassen, rote Bohnen zugeben, mit Ketchup und GeWi Mexikanischem Grillgewürz abschmecken – 6 Minuten leicht köcheln – Über die Steaks geben und sofort servieren.

Dazu empfehlen wir Pommes Frites.

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht:

Ihr Bexbacher Gewürzbasar Team - www.gewuerzbasar.de