

BEXBACHER GEWÜRZBASAR GMBH

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



UNSER REZEPT-VORSCHLAG

Colorado-Grill-Steaks

Zutaten:

4 Hochrippensteaks (2 cm dick, gut abgehangen)
GeWi Colorado-Grill-Steak-Gewürz (Art-Nr: 207)

3 Tassen Olivenöl
2 mittlere Zwiebeln fein hacken
5 Knoblauchzehen fein hacken
1 Schuss Whiskey
Petersilie fein hacken
2 Teelöffel GeWi Colorado-Grill-Steak-Gewürz (Art-Nr: 207)
Alles gut mischen!

Zubereitung:

- Steaks mit GeWi Colorado-Grill-Steak-Gewürz (Art-Nr: 207) einwürzen und mit Grillmarinade einmassieren.
- Steaks in einen Topf legen und lageweise Grillmarinade zugeben. Achten Sie darauf, dass die Zwiebeln gleichmäßig zwischen den Steaks verteilt sind.
- Das ganze mit geschlossenem Deckel 24 Stunden ziehen lassen.
- Die Steaks mit Küchentrepp gut abtupfen und ca. 30 Minuten grillen.

Dazu reiche man Knoblauchcreme und frischen grünen Salat.

**Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht:
Ihr Bexbacher Gewürzbasar Team - www.gewuerzbasar.de**