

BEXBACHER GEWÜRZBASAR GMBH

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



UNSER REZEPT-VORSCHLAG

Afrikanerbraten

Zutaten:

4 große Scheiben Rinderbug oder Hochripp ca. 1 cm dick
2 Stiel Lauch in Streifen schneiden
3 Möhren in Scheiben schneiden
2 Zwiebeln in Scheiben schneiden
2 Knoblauchzehen in Scheiben schneiden
300g Dürrfleisch in Würfel schneiden
1 mittlere Dose Erbsen
1 mittlere Dose Champignons in Scheiben schneiden
GeWi – Afrikanerbratengewürz (Art-Nr: 357)

Zubereitung:

- Fleisch mit GeWi Afrikanerbratengewürz einreiben. Eine feuerfeste Form mit Deckel lageweise füllen.
- Fleisch, Lauch, Möhren, Dürrfleisch, Zwiebeln und Knoblauch, etwas Gewürz, Erbsen, Champignons usw. Zum Schluss Butterflocken auflegen.
- Eine doppelte Alufolie so überziehen, dass kein Dampf entweichen kann. Jetzt den Deckel fest aufdrücken.
- **WICHTIG:** Die Form muss dicht verschlossen sein.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200° - 220° C 1½ Stunde garen.

Dazu schmecken Salzkartoffeln oder Kartoffelsalat.

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