

BEXBACHER GEWÜRZBASAR GMBH

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



UNSER REZEPT-VORSCHLAG

Schlemmer-Schnitzel

Zutaten:

4 Schnitzel (Schwein oder Kalb)
500g frische Champignons
1 Becher Sahne
1 Zwiebel fein gehackt
2 Ecken Schmelzkäse
GeWi Fleischwürzer (Art-Nr: 358)
Alternativ: GeWi Fleischzauber (Art-Nr: 407)
GeWi Champignongewürz (Art-Nr: 364)
Alternativ: GeWi Pilzgewürz (Art-Nr: 341)

Zubereitung:

- Schnitzel mit GeWi Fleischwürzer einwürzen und etwa ½ Std. ziehen lassen.
- Die Champignons waschen – in Scheiben schneiden und gut abtropfen.
- Fett in der Pfanne erhitzen, die Schnitzel paniert oder unpaniert von jeder Seite anbraten und in eine feuerfeste Form legen.
- Die Zwiebel ins Fett geben und glasig dünsten. Champignons dazu geben und den Käse darin zerlaufen lassen.
- Mit GeWi Champignongewürz abschmecken, über die Schnitzel geben und im Backofen bei 180° C 15 – 20 Minuten überbacken.

Dazu empfehlen wir Pommes Frites oder hausgemachte Spätzle.

Guten Appetit wünscht das Bexbacher Gewürzbasar Team
www.gewuerzbasar.de