

## **BEXBACHER GEWÜRZBASAR GMBH**

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



---

### **UNSER REZEPT-VORSCHLAG**

---

#### **Bexbacher-Pfanne**

##### **Zutaten:**

ca. 750g Schweineschulter (in mundgerechte Stücke schneiden)  
1 feingehackte Knoblauchzehe  
etwas Öl  
ca. 250g gegarter Reis  
1 mittlere Dose Erbsen  
1 mittlere Dose Champignons  
1 kleine Dose Mais  
GeWi Bexbacher Pfannen Gewürz (Art-Nr: 365, wird nicht mehr hergestellt)  
Alternativ: GeWi Holzfäller Pfannengewürz (Art.Nr. 712)

##### **Zubereitung:**

- Die Fleischstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Öl und GeWi Holzfäller Pfannengewürz einlegen und 1 – 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.  
Ab und zu umrühren
- In einer hohen Pfanne etwas Öl erhitzen und Fleisch gut anbraten.
- Mit 1/8 l Wasser (oder Saft der Champignons) ablöschen
- 45-60 Minuten garen.
- Den gegarten Reis, Erbsen, Champignons und Mais zugeben, gut vermischen und mit GeWi Holzfäller Pfannen Gewürz abschmecken.
- Nochmals 5 Minuten durchziehen lassen.

Dazu empfehlen wir gemischten Salat, angemacht mit GeWi Salatgewürzmischung (Art-Nr: 371)

**Guten Appetit wünscht das Bexbacher Gewürzbasar Team**  
**[www.gewuerzbasar.de](http://www.gewuerzbasar.de)**