

BEXBACHER GEWÜRZBASAR GMBH

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



UNSER REZEPT-VORSCHLAG

Gyros - Rahmpfanne

Zutaten:

750 1000g zarter Schweinebraten oder Schweinekamm
2 – 3 dicke Zwiebeln
2 – 3 dicke Knoblauchzehen
1 mittlere Dose Champignons
1 Tasse Öl
1 – 2 Becher Sahne
etwas frische Petersilie
GeWi Gyros-Gewürz (Art-Nr: 369)

Zubereitung:

- Fleisch in ganz dünne, lange Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in Scheiben schneiden, Petersilie fein hacken und mit dem Öl unter das Fleisch geben, mit GeWi Gyros-Gewürz würzen und gut durchmischen.
- Im Kühlschrank mindestens 24 Stunden durchziehen lassen und ab und zu wenden.
- Vor dem Braten das überschüssige Fett abschütten und gut durchmischen.
- Fleisch in eine heiße Pfanne geben und so lange auf höchster Stufe anbraten, bis das Fleisch leicht gebräunt ist. Saft der Champignons und etwas Wasser zugeben.
- Zugedeckt 20 – 30 Minuten garen. Sahne und Champignons zugeben und mit GeWi Gyros-Gewürz abschmecken.

Dazu schmeckt Reis und gemischter Salat vorzüglich.

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht:

Ihr Bexbacher Gewürzbasar Team - www.gewuerzbasar.de