

BEXBACHER GEWÜRZBASAR GMBH

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



UNSER REZEPT-VORSCHLAG

Beschwipste-Putenpfanne

Zutaten:

4 Putenschnitzel, 1 Dose Champignons
1 Dose Pfifferlinge, 1 Becher Sahne
¼ l Milch, 1 Becher Creme fraiche
1 Ecke Schmelzkäse, 2 feingehackte Zwiebeln
2 feingehackte Knoblauchzehen
GeWi – Putenschnitzelgewürz (Art-Nr: 379)
GeWi – Extra Nr.1 für Fleisch und Soßen (Art-Nr: 359)

Zubereitung:

- Fleisch in dünne Streifen schneiden und mit GeWi-Putenschnitzelgewürz würzen. 2 Esslöffel Mehl unterziehen und 1 – 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
- Margarine in der Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch leicht bräunen. Fleisch zugeben und ebenfalls anbräunen.
- Pilze mit dem Saft dazu schütten und 15 – 20 Minuten leicht garen.
- Sahne, Milch, Creme fraiche und Käse zugeben und nochmals 5 – 10 Min. kochen lassen.
- Mit GeWi – Extra Nr.1 und einem Schuss Wein abschmecken.

Dazu reicht man Reis, Chicoreesalat mit Ananas- und Mandarinenstückchen, zubereitet mit GeWi - Salatgewürzmischung (Art-Nr: 371)

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

BEXBACHER GEWÜRZBASAR GMBH

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



UNSER REZEPT-VORSCHLAG

Putenrahmgeschnetzeltes

- 500 g Putenfleisch in Streifen schneiden,
- mit 2 Eßl. Öl und GeWi Putenschnitzelgewürz (Art-Nr. 379) mäßig einwürzen.
- Wenn möglich über Nacht ziehen lassen.
- 1 Zwiebel würfeln
- 1 Knoblauchzehe würfeln
- 250 g geräucherte Schinkenwürfel,
- 500 g gegarte grüne Bohnen,
- ca. ¼ l Gemüsebrühe oder Fleischbrühe,
- 1 Becher Sahne
- Fleisch mit Zwiebeln und Knoblauch in der Pfanne mit etwas Öl anbraten.
- Mit Brühe und Sahne ablöschen.
- Kurz aufkochen und nach Belieben abbinden.
- In eine Auflaufform füllen, grüne Bohnen und Schinkenwürfel darüber verteilen.
- Bei 175 °C ca. 30 Minuten überbacken.
- Dazu empfehlen wir Reis oder Nudeln.

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