

BEXBACHER GEWÜRZBASAR GMBH

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



UNSER REZEPT-VORSCHLAG

Hähnchen auf Feuerreis

Zutaten:

4 Hähnchenschenkel
400g Reis
2 Zwiebeln (würfeln)
2 Knoblauchzehen (würfeln)
3 Tomaten (achteln)
GeWi Geflügelgewürz (Art-Nr: 394)
Alternativ: GeWi Hähnchengewürz (Art-Nr: 310)

Für Scharfesser:

GeWi Mexikanisches Grillgewürz (Art-Nr: 202)
Alternativ: GeWi Scharfmacher (Art-Nr: 396)
Alternativ: GeWi Aztekenfeuer (Art-Nr: 715)

Zubereitung:

- Hähnchen mit GeWi Geflügelgewürz einwürzen. Bei mittlerer Hitze mit wenig Fett ca. 15 Minuten anbraten – heraus nehmen.
- Zwiebeln und Knoblauch goldgelb anbraten, Reis zugeben und kurz mit braten.
- 1 Liter Wasser, Tomaten, GeWi Geflügelgewürz und Salz zugeben, aufkochen, die Hähnchen darauf legen. Geschlossen ca. 30 Min. garen – abschmecken.
- Wer es gerne scharf möchte – mit GeWi Mexikanischem Grillgewürz (oder Scharfmacher oder Aztekenfeuer) abschmecken.
Tipp: Hähnchen einen Tag vorher einwürzen.

Dazu empfehlen wir knackig frischen Salat angemacht mit GeWi Salatgewürzmischung (Art-Nr: 371).

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