

Grill & Braten-Gewürz

Zutaten: Paprika, Chilies, Muskatnuss, Bockshornkleesamen, Majoran, Petersilie, Kräuter

Rezeptvorschlag:
Fleisch kann direkt mit Grill & Braten-Gewürz eingerieben werden. Ein besonderer Tipp: Bereiten Sie eine Grillade: Für 1kg Fleisch nimmt man 50ml gutes Pflanzenöl und 1 TL (ca. 5g) Grill & Braten-Gewürz. Nach Geschmack kann man noch 1-2 gepresste Knoblauchzehen untermengen. Dann wird das Fleisch gewendet und angelegt. Das ganze lässt man nun einen Tag abgedeckt im Kühlschrank ziehen. Grillen Sie bitte nicht direkt über Holzkohle, verwenden Sie entsprechende ALU-FREIE Grillschalen. Ein schönes Grillfest!

... probieren Sie auch die anderen Produkte und Gewürzmischungen:

Arrabiata-Gewürz
Bärlauchsalz
Bruschetta-Gewürz
Grill - u. Braten-Gewürz
Heisse Brühe
Italiensche Mischung
Kräuter der Provence
Kräutersalz
Salatkräuter
Aufelpunsch
Glühwein
Gewürzkuchen
Honigkuchen
Lebkuchen
Spekulatius
Zimtsterne
zahlreiche Sorten
feinster Tees
über 100 Sorten
reine ätherische Öle
Wohlfühlspray ... uvm.

www.pharmabrutscher.de



Ch. B.: 18249 Inhalt: 50g
Hersteller: Pharmabrutcher
Haltbar bis: 31.01.2020



PZN - 02044148

Pharma Brutcher
Naturprodukte
Bruck 13
D-78335 Hohenfels
☎ +49 (0) 7557-92020
www.pharmabrutscher.de

