

Rezept des Monats: Grillspiess Lemon Hops

Rezept des Monats: Grillspiess Lemon Hops. Gewürzmüller bringt zitrusfrischen Wind in die Grillsaison! Die zwei neuen Marinaden Lemon Hops BBQ und Summer BBQ erweitern die Pure Oil Range und bieten Grillgenuss ohne zugesetztes Palmöl und gehärtete Fette. Unverfälschter Geschmack und eine appetitliche Optik des Grillguts sind gewiss.



© Beigestellt



REZEPT DES MONATS powered by
WIBERG GEWÜRZMÜHLE NESSE *Gewürzmüller*

GRILLSPIESS LEMON HOPS

Gewürzmüller bringt zitrusfrischen Wind in die Grillsaison! Die zwei neuen Marinaden Lemon Hops BBQ und Summer BBQ erweitern die Pure Oil Range und bieten Grillgenuss ohne zugesetztes Palmöl und gehärtete Fette. Unverfälschter Geschmack und eine appetitliche Optik des Grillguts sind gewiss.

Die neue Sorte Lemon Hops BBQ besticht durch eine frische grüne Farbe und ihren edlen Geschmack. Charakteristisch-würziger Ingwer, frische Zitrone und herber Hopfen bringen neue Geschmacksnuancen für den Grillrost. Sie passt perfekt zu Grillgut von Rind, Lamm, Geflügel und Schwein sowie zu Gemüse.

Weiters neu im Sortiment: Die Pure Oil Marinade Summer BBQ (Art.-Nr.: 279748) kombiniert erfrischende Zitrusnoten mit intensiven Gewürzen. Zitrone und Zitronengras sorgen zusammen mit dem charakteristischen Geschmack von gelbem Kurkuma und fruchtigem Paprika für sommerlichen Grillgenuss. Tipp: Gut für Geflügel, Fisch, Gemüse, Schwein und Rind geeignet.

Fotos: Futarem

Verarbeitung

- Rücken leicht anfrieren und mit der Aufschnittmaschine in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.
- Scheiben auf einer Folie auslegen und mit Marinade bestreichen.
- Fleischscheiben zusammenrollen und auf Spieße stecken.
- Die Fleischspieße außen mit Marinade bestreichen.

Material

100 kg Schweinerücken
 ausgelöst
 8 kg Lemon Hops
 BBQ Marinade Pure Oil,
 Art.-Nr.: 279734

Zubereitung

Pfanne: 5–8 Minuten braten
 Grill: 10–12 Minuten grillen

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at