



REZEPT DES MONATS powered by
WIBERG GEWÜRZMÜHLE NESSE *Gewürzmüller*

NACKENSTEAK

HOT CHILI BBQ MIT BUTTER

Rechtzeitig zur Grillsaison 2023 bekommt das beliebte Trockenmarinaden-Sortiment Grillfix zwei neue Geschmacksrichtungen. Mit Grillfix Hot Chili BBQ und Grillfix Orient wird das Grill-Angebot in der Heißen Theke noch aromatischer.

Grillmeister sitzen buchstäblich „auf glühenden Kohlen“. Ihnen kann es gar nicht schnell genug in Richtung Grillsaison gehen.

Zwei neue Geschmacksvarianten in der beliebtesten Grillfix Range machen zusätzlich Lust auf die Kost vom Rost. Die Grillfixe haben schnell ihre Fans gefunden. Deshalb zaubern mittlerweile zwölf köstliche Varianten die beliebtesten Geschmäcker dieser Welt auf den heimischen Grill.

Aromatisch und facettenreich erstrecken sich die Möglichkeiten von Argentinien über Sizilien bis Indien und von Senf bis Kräuterbutter. Jetzt kommen zwei neue, spannende Geschmacksrichtungen dazu. Für Chilifans und Liebhaber intensiver Schärfe eignet sich

Grillfix Hot Chili BBQ. Diese deftige Mischung präsentiert sich pikant mit Chili, Koriander und ausgewogener Rauchnote.

Grillfix Orient wiederum entführt in die Welt von 1000 und einer Nacht. Die edelwürzige Mischung besticht harmonisch ausgewogen mit Anis, Zimt und Piment. Das Grillfix Sortiment beinhaltet Komplettmischungen mit perfekt abgestimmter Würzung. Als praktisches Trockenprodukt sind sie nicht nur lange lagerbar, sondern auch immer in der passenden Menge ruck-zuck angerührt.

Und auch bei der Funktion machen die Grillfix Trockenmarinaden keine Kompromisse: Natürliche Inhaltsstoffe machen das Fleisch zart und halten die Spezialitäten für den Rost überdies länger frisch.

Material

100,00 kg Nackensteaks

Weitere Zutaten

5,00 kg Wasser/Eis
 28 g Grillfix Hot Chili BBQ,
 Art.-Nr.: 286540
 4,00 kg flüssige Butter

Verarbeitung

- Grillfix Hot Chili BBQ klumpenfrei mit dem Trickwasser anrühren.
- Kaltes Fleisch mit der Marinade bei langsamer Geschwindigkeit 3 Minuten tumbeln, flüssige Butter dazugeben und 1 Minute tumbeln.
- Das Fleisch sollte im Kühlhaus einen Tag durchziehen.

Zubereitung

Grill: 8–10 Minuten
 Pfanne: 6–8 Minuten