



REZEPT DES MONATS powered by

WIBERG GEWÜRZMÜHLE NESSE *Gewürzmüller*

RINDERSCHASCHLIK TEXAS

Auf geht's nach draußen! Mit dem Frühling startet die Outdoor-Saison. Und die lässt sich besonders gut mit schmackhaft mariniertem Grillgut vom Rost genießen.

Hochwertige Ölmarinaden veredeln zarte Filets, saftige Steaks oder auch kreative Spießvariationen und machen Grillspezialitäten zum strahlenden Hingucker in jeder Theke. Durch das Marinieren kommt kaum Sauerstoff an das Fleisch, wodurch es hervorragend saftig, zart und mürbe bleibt. Die Marinade legt sich glänzend um das Grillgut und sorgt sowohl in der Theke als auch bei vorverpackter Ware für ein ansprechendes Aussehen. In vielen unterschiedlichen Varianten von Italia über Chili bis hin zu Kräutern verleihen Ölmarinaden dem

Fleisch einen appetitlichen Glanz und sind einfach zu verarbeiten.

Seit vielen Jahren ist die Texas Würzmarinade OG von Gewürzmüller ein echter Bestseller – und das zu Recht! Die vollwürzige Ölmarinade schickt Grillgut und Genießer auf einen kulinarischen Ritt durch die Prärie. Der fleischbetonte Geschmack überzeugt mit Zwiebel, Pfeffer und Paprika. Zusätzlich kommt die hochwertige Marinade gänzlich ohne allergene Zutaten sowie ohne die Zugabe von Geschmacksverstärkern aus.

Material, jeweils in 2 x 2-cm-Stücken

10,0 kg Rindfleisch
aus der Hüfte
1,0 kg Texas Würzmarinade OG,
Art.-Nr.: 235326
1,0 kg Zwiebelstücke
1,0 kg Paprika, bunt
1,0 kg Speckscheiben

Zubereitung

Pfanne: 5–6 Minuten

Verarbeitung

- Die Rindfleischwürfel in der Texas Würzmarinade OG wenden.
- Die marinierten Fleischwürfel mit Speck, Paprika und Zwiebeln im Wechsel auf die Spieße stecken.