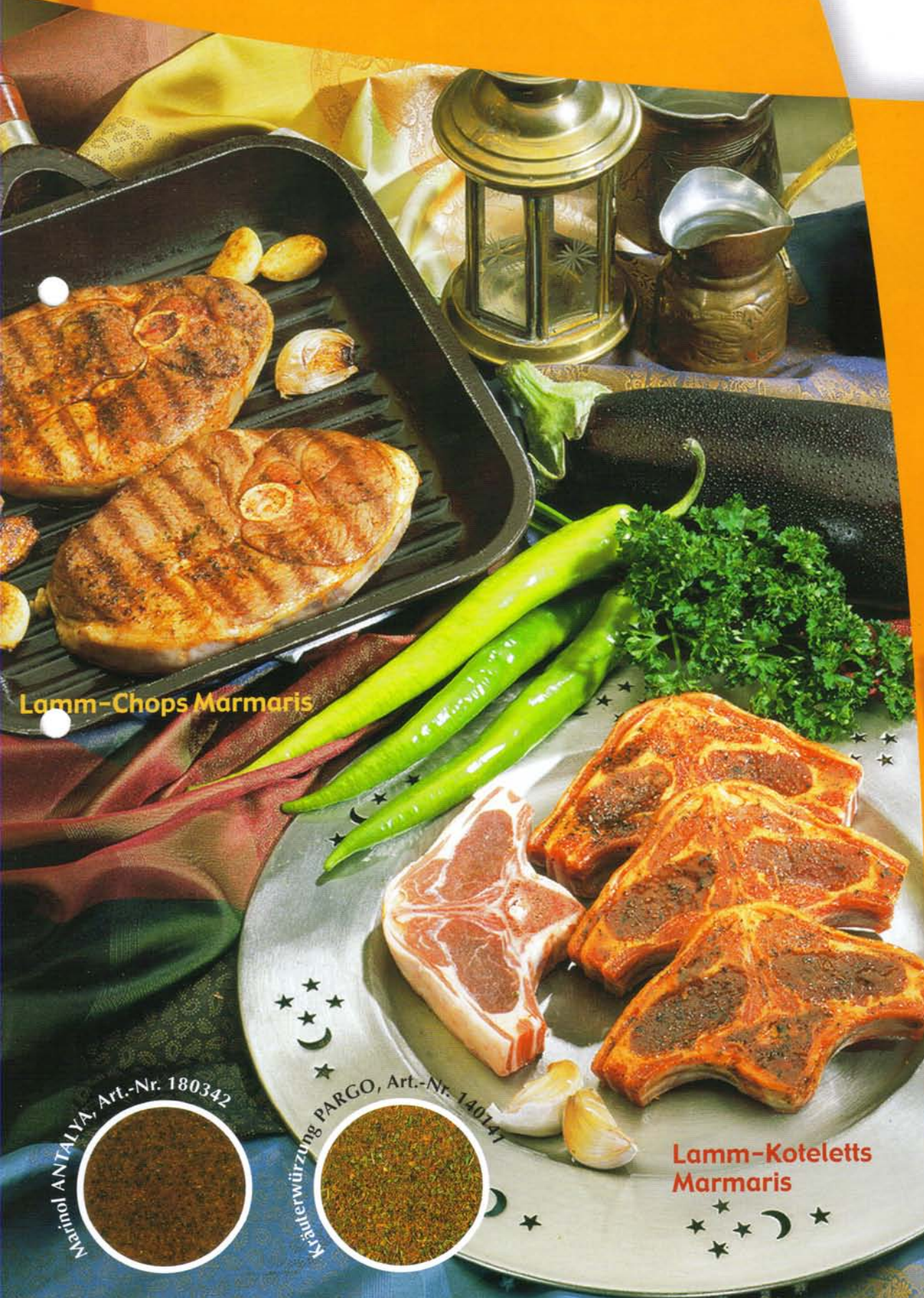


Die Türkei bittet zu Tisch!



Lamm-Chops Marmaris

Lamm-Koteletts
Marmaris



Naturöl ANTALYA, Art.-Nr. 180342



Krautwürzung PARGO, Art.-Nr. 140147

MARINOL - ANTALYA



Schweinenackensteaks „Antalya“

Schmeckt wie Urlaub!

Material:
Schweinenacken-Steaks
Würzung pro kg Fleisch:
60–80 g **MARINOL ANTALYA**,
Art.-Nr. 180342

Herstellung:

Die Steaks mit **MARINOL ANTALYA** marinieren. Bei mäßiger Hitze beide Seiten ca. 3 Min. braten oder grillen.



Fleischspieß „Bosporus“

Europa und Asien lecker vereint!

Material:
mageres Schweinefleisch, gewürfelt
Auberginen in Scheiben, geviertelt
grüne Oliven ohne Stein
Würzung pro kg Fleisch:
60–80 g **MARINOL ANTALYA**,
Art.-Nr. 180342

Herstellung:

Schweinefleisch mit **MARINOL ANTALYA** marinieren. Abwechselnd mit Oliven und Auberginen auf Spieße stecken. Spießchen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 5 Min. braten.



Käseschinkenbraten „Istanbul“

Köstlich wie einst in Konstantinopel.

Material:
Schweinerücken, ausgelöst
Gouda-Käse in Scheiben
Kochschinken in Scheiben
Würzung pro kg Fleisch:
15 g **Kräuterwürzung PARGO**,
Art.-Nr. 140141
30 g **MARINOL ANTALYA**,
Art.-Nr. 180342

Herstellung:

Schweinerücken zu einer Platte aufschneiden und mit **MARINOL ANTALYA** einpinseln. Erst mit Gouda, anschließend mit Kochschinken belegen. Danach nochmals mit Gouda abdecken. Spiralförmig zusammenrollen und einzeln abbinden. Den Braten von außen mit **MARINOL ANTALYA** einpinseln und mit **Kräuterwürzung PARGO** bestreuen. Im Bratenschlauch 1,5 – 2 h bei 130–150 °C garen.



Schweinegeschnetzeltes „Pamukkale“

Die reinste Genusskaskade ...

Material:
7 kg Schweinegeschnetzeltes
0,6 kg **Zwiebeln in Scheiben Ia**,
eingeweicht und abgetropft,
Art.-Nr. 259572
1,2 kg schwarze Oliven, halbiert
1,2 kg rote Paprika, geschnitten
Würzung pro kg Fleisch:
100 g **MARINOL ANTALYA**,
Art.-Nr. 180342

Herstellung:

Das Geschnetzelte mit **MARINOL ANTALYA** gut vermengen, anschließend die restlichen Zutaten leicht unterheben. In der vorgeheizten Pfanne kurz anbraten, zum Schluss mit Sahne verfeinern.

Lamm-Koteletts/-Chops „Marmaris“

Großer Sultan, ist das lecker!

Material:
Lamm-Koteletts
Lamm-Chops, Lammkeule mit
Röhrenknochen in Scheiben

Würzung pro kg Fleisch:
60–80 g **MARINOL ANTALYA**,
Art.-Nr. 180342

Herstellung:

Lammfleisch mit **MARINOL ANTALYA** gut vermengen. Bei mäßiger Hitze jede Seite 3 Min. braten oder grillen.
(Abb. auf der Titelseite)



Lay Gewürze OHG
Würz- und Lebensmitteltechnologie
Postfach 1840
D-97668 Bad Kissingen
Tel.: 09 71 - 72 51 - 0
Fax: 09 71 - 72 51 - 30
E-Mail: info@lay-gewuerze.de
Internet: www.lay-gewuerze.de