

Kleine Knolle - großer Genuss!



Pfannengericht
„Cipollino“

Zwiebelsteaks vom Rind

MARINOL Zwiebel, Art.-Nr. 180353

MARINOL  **ZWIEBEL**

Art.-Nr. 180353

MARINOL - ZWIEBEL



Filetscheiben „Zwiebli“

Köstlich zart und aromatisch.

Material:

Schweinefilet

Würzung pro kg Fleisch:

60–80 g **MARINOL Zwiebel**,
Art.-Nr. 180353

Herstellung:

Schweinefilets in gleichmäßige Scheiben schneiden und mit **MARINOL Zwiebel** marinieren. Anschließend auf Spieße stecken.



Lammkoteletts mit Zwiebeln

Das besondere Gourmet-Gericht.

Material:

Lammrücken

Würzung pro kg Fleisch:

60–80 g **MARINOL Zwiebel**,
Art.-Nr. 180353

Herstellung:

Lammrücken anfrieren und in Scheiben von ca. 2,5 cm Dicke schneiden. Die Scheiben mit **MARINOL Zwiebel** vermengen.



Zwiebelbraten

Rundum herzhaft und deftig.

Material:

Schweinenacken ohne Knochen
geräucherter Schweinebauch in
Scheiben

Schweinemetts gewürzt

Würzung pro kg Fleisch:

60 g **MARINOL Zwiebel**,
Art.-Nr. 180353
20 g **GS für Kräuterspießbraten**,
Art.-Nr. 190139

Herstellung:

Schweinenacken aufschneiden. Das Mett mit **MARINOL Zwiebel** vermengen. Den Nacken zuerst mit Rauchfleisch, dann mit Mett belegen. Zusammenrollen und abbinden. Mit **GS für Kräuterspießbraten** würzen.

Pfannengericht „Cipollino“

Geschnetzeltes mit Pfiff ...

Material:

850 g Schweinegeschnetzeltes

150 g Lauch geschnitten

Würzung pro kg Fleisch:

100 g **MARINOL Zwiebel**, Art.-Nr. 180353

Herstellung:

Das geschnetzelte Schweinefleisch mit **MARINOL Zwiebel** vermengen. Lauch unterheben.

(Abb. auf der Titelseite)

Zwiebelsteaks vom Rind

So was von saftig!

Material:

Rindersteaks

Würzung pro kg Fleisch:

60–80 g **MARINOL Zwiebel**,
Art.-Nr. 180353

Herstellung:

Rindersteaks mit **MARINOL Zwiebel** gut vermengen.

(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