

# 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

Schweinemetz 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