

Schlemmen wie die Maharadschas!



Gemüsepfanne Taj Mahal



Punjabi Rolls



MARINOL INDI, Art.-Nr. 180349



MARINOL INDI

Art.-Nr. 180349

MARINOL-INDI



Hackfleischspieße Masala

Der Geheimtipp für die Party!

Material:

- 850 g Schweinefleisch SIII
- 70 g Naturjoghurt
- 30 g getrocknete **Zwiebeln in Scheiben I A**, Art.-Nr. 259572

Würzung pro kg Fleisch:

- 80 g MARINOL INDI**, Art.-Nr. 180349

Herstellung:

Schweinefleisch mit den getrockneten Zwiebeln wölfen. Restliches Material und **MARINOL INDI** bindig einmengen. Aus der Masse walnussgroße Klößchen formen. Je 3–4 Klößchen auf einen Spieß stecken.



Tandoori Lammspieße

Geheimnisvoll feurig und pikant!

Material:

- 950 g Lammfleisch aus der Keule oder Schulter
- 50 g **Zwiebeln in Scheiben I A**, eingeweicht und abgetropft, Art.-Nr. 259572

Würzung pro kg Fleisch:

- 60–80 g **MARINOL INDI**, Art.-Nr. 180349

Herstellung:

Lammfleisch in Würfel mit ca. 2 cm Kantenlänge schneiden. **MARINOL INDI** einmengen. Zwiebelscheiben unterheben. Je 3–4 Würfel auf die Holzspieße stecken.



Hähnchen Jaipur

Indien ist immer eine Speise wert!

Material:

- 800 g Hähnchenbrustfleisch
- 40 g Mandeln in Scheiben ohne Haut
- 40 g Sultaninen
- 120 g **Zwiebeln in Scheiben I A**, eingeweicht und abgetropft, Art. Nr. 259572

Würzung pro kg Fleisch:

- 80 g **MARINOL INDI**, Art.-Nr. 180349

Herstellung:

Hähnchenbrustfleisch würfeln, **MARINOL INDI** einmengen, restliches Material locker unterheben.

Gemüsepfanne Taj Mahal

Genuss, der verzaubert ...

Material:

- 600 g Mischgemüse (Blumenkohl, Erbsen, Brokkoli)
- 200 g Kochschinken
- 100 g Tomaten
- 100 g **Zwiebeln in Scheiben I A**, Art.-Nr. 259572

Würzung pro kg Fleisch

- 60 g **MARINOL INDI**, Art.-Nr. 180349

Herstellung:

Kochschinkenscheiben in Streifen schneiden, Tomaten würfeln und beides miteinander vermengen. **MARINOL INDI** locker einmischen.

(Abb. auf der Titelseite)

Punjabi Rolls

Elefantastisch gut!

Material:

- Schweinerücken, ausgelöst
- Maiskölbchen aus dem Glas
- Peperoni aus dem Glas
- Bratwurstteig
- Halloumi-Käse

Würzung pro kg Fleisch:

- 30 g **MARINOL INDI**, Art.-Nr. 180349
- 10 g **Kräuterwürzung *PARGO***, Art.-Nr. 140141
- MARINOL Würzöl**, Art.-Nr. 18035

Herstellung:

Schweinerücken zu dünnen Rouladen

schneiden. Mit **MARINOL INDI** einpinseln, Zutaten einrollen und mit einem Holzspieß verschließen. Von außen mit **MARINOL Würzöl** einpinseln. Mit **Kräuterwürzung *PARGO*** bestreuen.

(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