

Grill, Roll & Spießbraten Gewürz

Dieses Gewürzsalz ist fein abgerundet, leicht pikant und passt hervorragend zu Schweinesteaks, Hackfleisch, Geflügel, Suppen, Saucen und Marinaden aber auch zu kaltem Braten. Ein echter Allrounder.

Ein Gewürz, viele verschiedene Möglichkeiten !

**Unbedingt probieren Osnakoch Steakgewürz Idar Oberstein
oder Schwenksteaks Hunsrücker Art**

Variante 1

Grillbutter: 1 EL Gewürz auf 250g Weiche Butter

Variante 2

Dip : 1 EL Gewürz auf 250g Schmand

Variante 3

Dressing: 1 EL Gewürz 4 EL Olivenöl, 2 EL

Essig, 2 EL Wasser

Variante 4

Grillsauce: 1 EL Gewürz, 250g Tomatenketchup

Variante 5

Marinade: 1 EL Gewürz, 6 EL Öl für 500g Fleisch

Variante 6

Rub: 1 EL Gewürz für ca 500g Fleisch

Variante 7

Biersteaks: 1 EL Gewürz . 50 ml Bier, 50 ml Öl

500g Fleisch Nackensteak , H-Brust etc

Variante 8

Wedges/ Kartoffelspalten: 1 EL Gewürz 1 EL Mehl mischen

1 kg Kartoffeln in Spalten schneiden in einer Schüssel mit 50 ml Öl verschmischen

Gewürzmischung drüber und locker untermischen, auf Backpapierblech

ca. 20-25 min bei 180-200 °C im Backofen

egal wie, Hauptsache lecker...

Markus Staffe, Mietkoch 0176 593 40 797

hier gibt es noch mehr Gewürze und Rezepte

www.osnakoch.de

Mail markus.staffe@gmail.com

Grill, Roll & Spießbraten Gewürz

Dieses Gewürzsalz ist fein abgerundet, leicht pikant und passt hervorragend zu Schweinesteaks, Hackfleisch, Geflügel, Suppen, Saucen und Marinaden aber auch zu kaltem Braten. Ein echter Allrounder.

Ein Gewürz, viele verschiedene Möglichkeiten !

**Unbedingt probieren Osnakoch Steakgewürz Idar Oberstein
oder Schwenksteaks Hunsrücker Art**

Variante 1

Grillbutter: 1 EL Gewürz auf 250g Weiche Butter

Variante 2

Dip : 1 EL Gewürz auf 250g Schmand

Variante 3

Dressing: 1 EL Gewürz 4 EL Olivenöl, 2 EL

Essig, 2 EL Wasser

Variante 4

Grillsauce: 1 EL Gewürz, 250g Tomatenketchup

Variante 5

Marinade: 1 EL Gewürz, 6 EL Öl für 500g Fleisch

Variante 6

Rub: 1 EL Gewürz für ca 500g Fleisch

Variante 7

Biersteaks: 1 EL Gewürz . 50 ml Bier, 50 ml Öl

500g Fleisch Nackensteak , H-Brust etc

Variante 8

Wedges/ Kartoffelspalten: 1 EL Gewürz 1 EL Mehl mischen

1 kg Kartoffeln in Spalten schneiden in einer Schüssel mit 50 ml Öl verschmischen

Gewürzmischung drüber und locker untermischen, auf Backpapierblech

ca. 20-25 min bei 180-200 °C im Backofen

egal wie, Hauptsache lecker...

Markus Staffe, Mietkoch 0176 593 40 797

hier gibt es noch mehr Gewürze und Rezepte

www.osnakoch.de

Mail markus.staffe@gmail.com