



Grill & Braten-Gewürz

Zutaten: Paprika, Chillies, Muskatnuß,
Bockshornkleesamen, Majoran,
Petersilie, Kräuter

Rezeptvorschlag:

Fleisch kann direkt mit Grill & Braten-Gewürz eingerieben werden. Ein besonderer Tipp: Bereiten Sie eine Grillade: Für 1kg Fleisch nimmt man 50ml gutes Pflanzenöl und 1 TL. (ca. 5g) Grill & Braten-Gewürz. Nach Geschmack kann man noch 1-2 gepresste Knoblauchzehen untermengen. Darin wird das Fleisch gewendet und eingelegt. Das ganze lässt man nun einen Tag abgedeckt im Kühlschrank ziehen. Grillen Sie bitte nicht direkt über Holzkohle, verwenden Sie entsprechende Alu-FREIE Grillschalen. Ein schönes Grillfest!

... probieren Sie auch die
anderen Produkte und
Gewürzmischungen:



Arrabiata-Gewürz
Bärlauchsatz
Bruschetta-Gewürz
Grill - u. Braten-Gewürz
Heisse Brühe
Italienische Mischung
Kräuter der Provence



Kräutersatz
Salatkräuter
Apfelpunsch
Glühwein
Gewürzkuchen
Honigkuchen
Lebkuchen
Spekulatius
Zimtsterne



zahlreiche Sorten
feinster Tees
über 100 Sorten
reine ätherische Öle
Wohlfühlspray ... uvm.

www.pharmabrutscher.de

Grill Braten Gewürz

feinste erlesene Gewürze
Rezept-Idee auf der Packung

Ch.B.: 18249 Inhalt: 50g

Mindestens
haltbar bis: 31.01.2020



PZN - 02044148

Pharma Brutscher

Naturprodukte

Bruck 13

D-78355 Hohenfels

☎ +49 (0) 7557-92020

www.pharmabrutscher.de

