

SAISONHIGHLIGHT
BIO-MARINADEN

Unsere neuen bio-zertifizierten Glanzmarinaden erhalten Sie in drei köstlichen Geschmacksrichtungen. Ob mit Kräuter-, Curry- oder Paprikageschmack verfeinern Sie jedes Steak, Filet oder Geflügel und verleihen ihrem Gargut ein unvergessliches Aroma.

BIO-MARINADE



M4328 11 AROMETTE® BIO KRÄUTER
M4329 11 AROMETTE® BIO CURRY
M4327 11 AROMETTE® BIO PAPRIKA

Zugabe: 100 g Marinade auf 1 kg Fleisch | 4 kg im Eimer



BIO HÄHNCHENBRUSTFILET-SPIESS

MIT AROMETTE CURRY BIO

ZUTATEN:

- 1 kg Bio Hähnchenbrustfilet
- 100 g **M4329** AROMETTE® BIO Curry
- 100 g Paprika rot
- 100 g Zwiebeln
- 10 Stk. Holzspieße

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

1. Das Hähnchenbrustfilet von Fett & Sehnen befreien und in gleichmäßig große Würfel (2 x 2 cm) schneiden.
2. Die Paprika und die Zwiebeln in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Nun alle Zutaten abwechselnd auf einem Spieß aufspießen und anschließend alle Spieße mit AROMETTE® BIO Curry marinieren.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

In der Pfanne oder auf dem Grill bei mäßiger (indirekter Hitze) fertig braten / grillen.



GEFÜLLTES BIO PUTENBRUSTFILET

MIT AROMETTE PAPRIKA BIO

ZUTATEN:

- 1 kg Bio Putenbrustfilet
- 100 g **M4327** AROMETTE® BIO Paprika
- 100 g Brokkoli
- 100 g Emmentaler-Käser gerieben
- 5 Stk. Holzspieße

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

1. Die Putenbrust von Fett & Sehnen befreien und eine ca. 3-4 cm lange Tasche an der Oberseite der Brust einschneiden.
2. Den Brokkoli fein hacken und mit dem Emmentaler gut vermengen.
3. Anschließend die Putenbrust füllen (nicht überfüllen).
4. Die Tasche mit einem Holzspieß verschließen und anschließend mit AROMETTE® BIO Paprika marinieren.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

In der Pfanne oder auf dem Grill bei mäßiger (indirekter Hitze) fertig braten / grillen.



BIO RINDERFILET-SPIESS

IM KALBSFLEISCHMANTEL

ZUTATEN:

- 1 kg Bio Rinderfilet mager roh
- 100 g **M4328** AROMETTE® BIO Kräuter
- 200 g Kalb Oberschale
- 10 Stk. Holzspieße
- 1 Stk. Bratengarn

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

1. Das Rinderfilet und die Kalbsoberschale von Fett & Sehnen befreien und die Oberschale in Rouladen schneiden und auf dem Tisch ausbreiten.
2. Nun das Rinderfilet in die Rouladen hineinwickeln und im Abstand von ca. 3 cm mit dem Bratengarn binden.
3. Anschließend mit AROMETTE® BIO Kräuter marinieren und dann jeweils neben dem Bratengarn die Spieße hineinspießen und zwischen den Spießen in Medaillons schneiden.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Auf dem Grill oder in der Pfanne bei mittlerer Hitze bis zum gewünschten Garpunkt grillen oder braten.

