

SAISONHIGHLIGHT URLAUSFEELING | MARINADEN

Wer sehnt sich nicht nach Urlaub?
Mit unseren exotischen Marinaden lassen sich einfache Grillgerichte in ausgefallene Köstlichkeiten verwandeln. Ob nach Portugal oder Jamaika, den internationalen Geschmacksrichtungen sind keine Grenzen gesetzt.

Sie wollen mehr? Dann sprechen Sie einfach Ihren Fachberater an!

MARINADEN

G74250 15 DEKORA® CHILI-PAPAYA BRILLANT

Zugabe: 100 g/kg | 4 kg im Eimer

M4326 11 AROMETTE® RED THAI CURRY MIT KOKOS WÜRZCREME

Zugabe: 100 g/kg | 4 kg im Eimer



RINDERSPIESS ALGARVE

ZUTATEN:

- 1 kg Jungbullen-Hüfte
- 500 g Grillkäse
- 440 g Esp. Serrano Schinken
- 100 g **G74250** DEKORA® Chili-Papaya Brillant
- 8 Stk. Holzspieße

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

1. Die Rinderhüfte in 2x3 cm große Würfel schneiden und mit der Marinade DEKORA® Chili-Papaya Brillant marinieren.
2. Den Grillkäse in Würfel schneiden und mit dem Serrano Schinken umwickeln.
3. Dann abwechselnd Fleisch und Grillkäse aufspießen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

In der Pfanne oder auf dem Grill bei mittlerer Hitze durchgaren und servieren.



FALSCH GARNELLE JAMAICA

ZUTATEN:

- 1 kg Hähnchenbrustinnenfilet
- 200 g Bauchspeck geräuchert
- 200 g Partytomaten
- 100 g **M4326** AROMETTE® Red Thai Curry mit Kokos Würzcreme
- 8 Stk. Holzspieße

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

1. Das Hähnchenbrustinnenfilet mit AROMETTE® Red Thai Curry marinieren und mit Bauchspeck umwickeln.
2. Nun die Partytomate und anschließend das Hähnchen auf einen Holzspieß aufspießen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

In der Pfanne oder auf dem Grill bei mittlerer Hitze braten oder grillen.

