



SCHWENKSTEAKS

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Schweinehals in Steaks geschnitten	
0.100 kg	Zwiebeln geschnitten	Art.-Nr. 1108

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

30 g	Grill Mix oG, oA.....	Art.-Nr. G094
20 g	Würzöl.....	Art.-Nr. 6417

Arbeitsanleitung

1. Den Schweinehals nach eigenem Wunsch portionieren.
2. Danach die Schweinehalssteaks mit dem Spiessbraten Gewürz und Würzöl würzen.
3. Die gewürzten Halssteaks in Schalen einschichten und dazwischen die Zwiebelscheiben einstreuen.
4. In der Theke präsentieren.

Bemerkung, Variante

Als Beilagen eignen sich Kartoffelprodukte und BBQ Saucen.