



SWISS CHILI STEAK

Ausgangsmaterial

1.000 kg Schweine Hals Steak

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g Swiss Chili Marinade Sensia..... Art.-Nr. 19675

Arbeitsanleitung

Die Steaks mit der Swiss Chili Marinade Sensia marinieren und 12 Stunden ziehen lassen.

Zubereitung

Die Steaks auf dem Grill oder in der Pfanne beidseitig scharf anbraten und in der Pfanne oder im Ofen fertig garen.

Bemerkung, Variante

Der eingesetzte Alpenchili wächst im Berner Oberland und verleiht dieser Marinade eine angenehme Schärfe.

Die Marinade passt auch wunderbar zu Rind, Kalb oder Geflügelfleisch.