



STEAK SPIESSE APFEL

Ausgangsmaterial

0.600 kg	Schweinsnierstück / Schweinerücken
0.060 kg	Apfelsaft
0.340 kg	Äpfel, leicht säuerlich
1.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g	Apple Marinade Sensia	Art.-Nr. 21706
-------	-----------------------------	----------------

Arbeitsanleitung

1. Das Schweinefleisch und die Äpfel in grobe Würfel portionieren.
2. Fleisch mit dem Apfelsaft einmassieren.
3. Fleisch und Äpfel mit der Apple Marinade marinieren und abwechslungsweise auf einen Spiess nach Wahl spiessen.

Zubereitung

1. Auf dem Grill oder in der Pfanne anbraten und langsam fertig ziehen lassen.

Bemerkung, Variante

Fruchtig süsse Ölmarinade mit Apfelwein und Apfelsaftkonzentrat.