



Gewürze Schwabe

Schwenkbraten

Zutaten für 4 Personen:

4 Kammkoteletts, 4 große Zwiebeln in Scheiben, 4 Zehen Knoblauch in Scheiben, ein Bund frische Petersilie fein gehackt und Schwabe's Schwenkbratengewürz.

Zubereitung:

Knoblauch und Zwiebelscheiben mit etwas Schwenkbraten-Gewürz und der Petersilie mischen. Das Schwenkbratengewürz in etwas Öl einrühren und die Kammkoteletts damit bestreichen. Lageweise mit den Knoblauch- und Zwiebelscheiben in einen Topf legen und 12 Std. Durchziehen lassen. Das Fleisch auf dem Grill oder in der Pfanne ca. 20 Min. grillen oder braten.

Dazu reicht man Nudel- oder Kartoffelsalat und Kräuterbutterbrot.