



aromatiker.ch
Werner H. Zwicker
Dorfstrasse 18
6443 Morschach
chuchi@aromatiker.ch



The Hot Bunny

Den Hot Bunny kann man auf viele Arten verwenden. Vor allem wenn man`s «schärfer» mag.
Ob Marinade oder als einfaches scharfes Würzmittel für Fleisch, Fisch, Gemüse oder Kartoffeln.

Marinade

Für den Grill oder in der Pfanne

wenig Wasser
Hot Bunny Gewürzmischung
Rosmarin, frisch
Thymian, frisch
Senf
Schweizer Rapsöl

Zubereitung:

Wenig Wasser und Hot Bunny mischen damit sich das Salz im Wasser auflösen kann.
Danach die frischen Kräuter gehackt dazu geben.
Alles gut miteinander vermengen. Am Schluss den Senf und das Öl begeben.
Die Fleischstücke nun mit der Marinade bepinseln,
danach ab auf den Grill.

Achtung, wenn Sie ohne Handschuhe arbeiten, nicht in die Augen fassen.

Hände immer gut waschen, damit es nicht mal eine böse Überraschung geben wird.



aromatiker.ch
Werner H. Zwicker
Dorfstrasse 18
6443 Morschach
chuchi@aromatiker.ch



The Hot Bunny

Für Fleisch vom Grill aller Art (Beispiel Pferdesteak)

600 g Pferdesteak (4x150g)

wenig Salz

wenig Schweizer Rapsöl

1 x Hot Bunny aus der Mühle

Zubereitung:

Die Steaks mit wenig Salz würzen.

Wenig Rapsöl in ein Schälchen geben und die Steaks darin wenden.

Die Steaks nun auf dem Grill oder in der Pfanne sautieren oder grillieren.

beachten Sie bitte die Garstufen!

Wenn der Garpunkt erreicht wurde das Fleisch noch 10 Minuten abstehen lassen.

Jetzt wird das Stück Fleisch mit dem Hot Bunny gewürzt. Das Fleischstück bleibt entweder ganz, oder man schneidet es in Tranchen und würzt es danach.

Guten Appetit!

Garstufen

38° -42°C **Bleu**

44° -48°C **Saignant**

52° -55°C **Medium**

58° -62°C **Demi Anglais**

bien cuit, das machen wir nicht! Das Fleisch muss man nicht 2 x töten!!!

Achtung, wenn Sie ohne Handschuhe arbeiten, nicht in die Augen fassen.

Hände immer gut waschen, damit es nicht mal eine böse Überraschung geben wird.