

Ankerkraut BBQ-Rub Wiesel Pork Dust im Streuer, 200g

URL



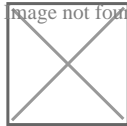
https://mutti-kocht-am-besten.de/produkt/Lebensmitteln/Grundzutaten/Ankerkraut-BBQ-Rub-Wiesel-Pork-Dust-im-Streuer-200g_3860

Allgemeine Angaben

Hersteller:
Ankerkraut

Produktbild

image not found or type unknown



Beschreibung

Unsere Blogger- und Grillfreunde von der BBQ Wiesel Crew haben sich was Feines ausgedacht und Dir ihre Lieblingsgewürze fürs Schweinefleisch gleich userfreundlich zusammen gemischt. Würzig, leicht scharf und nicht zu süß, perfekt für den vielseitigen Einsatz, egal ob Pulled Pork, Ribs, Pork Belly - darf aber auch mal an Huhn oder Pute. Verrückte probieren Crazy Kraut: 500 Gramm Hack mit einer Zwiebel gut durchbraten, dann 300 bis 400 Gramm Sauerkraut, eine Tube Tomatenmark und einen Becher Schmand mitköcheln und mit Wiesel Pork Dust abschmecken. Alles in eine Auflaufform geben und bei 180° Celsius im Backofen goldbraun mit Käse überbacken.

Details zur Anzeige

Preis 9,49 €
inkl. MwSt.

ebiz-consult e.K.

Kurt-Schumacher-Ring 2

D-63329 Egelsbach

GERMANY

TEL: +49 (0) 6103 831 47-0

FAX: +49 (0) 6103 831 74-29

Email : info@ebiz-consult.de

Internet: <http://www.ebiz-consult.de>