

FLEISCH

ENTRECOTE NACH ITALIENISCHER ART MIT SPARGEL



ZUTATEN (10 Portionen)

- 10 Entrecote zu 180g
- 20g **McCormick Gewürzmischung Gusto Misto**
- 5g **Thymian McCormick**
- 1kg grüne Spargeln
- 20g Butter
- 30cl Wasser
- 3cl Olivenöl
- 2g Pfeffer
- 3g Salz

20 min

Zubereitung

60 min

Garzeit



Zubereitung:

1- Die Entrecotes mit Olivenöl und 2/3 der **McCormick Gusto Misto Gewürzmischung** marinieren. Mit Frischhaltefolie luftdicht bedecken und mindestens 1 Std. kühl stellen. **2-** Die Spargel bündeln und halbieren. **3-** Die Spargel in einer heissen Pfanne mit Olivenöl braten. Wenn sie braun werden, die Butter, Wasser und **McCormick Thymian** hinzugeben, salzen und pfeffern. Abdecken und auf grosser Flamme weitergaren, bis das Wasser verdampft ist, Warm halten.

Anrichten:

Das Entrecote bis zur gewünschten Garzeit garen, am Ende der Garzeit den Rest der **McCormick Gusto Misto Gewürzmischung** hinzugeben. Zusammen mit den Spargeln anrichten.

FLEISCH

GEBRATENES POULET NACH CAJUN-ART



ZUTATEN (10 Portionen)

- 3 küchenfertige Freiland-Poulets
- 20g **McCormick Cajun Gewürzmischung**
- 5g **McCormick Thymian**
- 4g **McCormick Knoblauchpulver**
- 3g **McCormick Lorbeerblätter**
- 30g brauner Zucker
- 50g Butter
- 3cl Olivenöl
- 2g Pfeffer
- 3g Salz

20 min

Zubereitung

45 min

Garzeit



Zubereitung:

1- Den Backofen auf 180 °C (Stufe 6) vorheizen. **2-** Die Poulets tranchieren, um alle Teile abzutrennen. **3-** Die Teile salzen, dann in einer heissen Pfanne mit einem Schuss Olivenöl bräunen. Die Teile von der Pfanne in einen Bräter geben. Die Butter, die **McCormick Cajun Gewürzmischung** und die Gewürze sowie den braunen Zucker hinzugeben. **4-** 25 Min. im Backofen braten, dabei die Teile regelmässig wenden und begiessen. **5-** Abgedeckt 15 Min. ruhen lassen.

Anrichten:

Jedes Pouletteil mit etwas Bratensaft servieren.