SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Jakobsmuscheln | Orange Ocean Rub Gewürz

Zubereitungszeit: 1 h

Kochzeit: 6 min

Gesamtzeit: 1 h 6 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

500 g Jakobsmuscheln (reines Fleisch)

Etwas Öl zum Braten

Orange & Passion Fruit Curry Sauce aus der Gewürzmühle

3 Esslöffel Orange Ocean Rub

ZUBEREITUNG

1. Muscheln sauber putzen und ca. 1 Stunde vor dem Grillen einreiben.

2. Grillrost oder Grillpfanne etwas einölen.

3. Muscheln von jeder Seite ca. 3 Minuten garen. (Hierbei bitte darauf achten, dass die Muscheln nicht verbrennen – es sollte nicht auf voller Glut bzw. Flamme gegrillt werden)

4. Auf dem Teller mit etwas Soße garnieren & genießen!

5. Unser Tipp: Die Jakobsmuscheln mit der Orange & Passion Fruit Curry Sauce aus der Gewürzmühle

servieren.