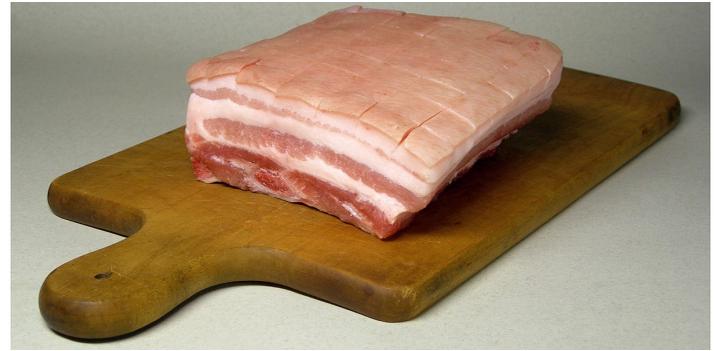


Zutaten

- Schweinebauch vom Metzger
- Salz, Pfeffer, frischer Rosmarin



Zubereitung

Schweinebauch in 6mm bis 12mm dicke Scheiben schneiden / in der Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze braten / keine Zugabe von Öl nötig, da Schweinebauch genügend fettig ist / Stücke goldbraun knusprig, ca. 4-5 Minuten pro Seite / überschüssiges Fett ablaufen lassen und Gewürze hinzufügen: Salz, Pfeffer, Rosmarin (evtl. Sojasauce, Honig, Austernsauce, Knoblauch) / Heiss servieren



Liebingsrezepte unserer Mitarbeiter Sebastian Jordan kocht Schweinebauch

INTEGRI

CHIROPRAKTIK UND
MEDIZINISCHE MASSAGE

