Wiesn-Haxe Gewürzmischung

Zutaten:
1 TL Senfkörner
12 TL Pfeffer schwarz gem.
4 EL Salz
1 TL Kümmel
12 TL Knoblauchpulver
12 TL Fenchelsaat

Zubereitung:
Die Zutaten mischen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Tipp:
Diese Gewürzmischung kräftig in die Zwischenräume der Schwarte einarbeiten und dann Grillen. 30 Min. vor dem Garende die Schwarte mit einer Salz-Wasser (1 zu 1) Lösung bestreichen, dadurch wird die Schwarte krossig.

Grillen
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:grillhaxe_wiesen-haxe

Last update: **25.03.2022 18:16**