Wiesn-Haxe Gewürzmischung

Zutaten:
1 Tl Senfkörner
12 Tl Pfeffer
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 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?rev=1453552853

Last update: **25.03.2022 18:16**