

# 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\\_wiesn-haxe?rev=1453552991](https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:grillhaxe_wiesn-haxe?rev=1453552991)

Last update: **25.03.2022 18:16**

