

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

Last update: **25.03.2022 18:16**

