

Gyros-Gewürzmischung

Diese Sauce stammt ursprünglich von „Klaus grillt“

Zutaten:

- 1 1/2 EL Pfeffer
- 2 EL Salz
- 1 EL Zwiebelpulver
- 3 EL Paprikapulver
- 1 TL Rosmarin
- 1 EL Thymian
- 1/2 TL Chilipulver (Cayennepfeffer)
- 1 EL Senfpulver (Senfmehl)
- 1 EL Knoblauchpulver

Zubereitung:

- alle Zutaten miteinander vermischen - in einem luftdichten Behälter füllen - man kann bei allen Zutaten etwas variieren (ausser beim Zwiebelpulver und Knoblauchpulver)

Anmerkung: hält sich im Glas mehrere Wochen.

[Grillen](#)

[Start](#)

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

Permanent link:
https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:gyros-gewuerzmischung?rev=1437224879

Last update: **25.03.2022 18:16**

