

# Wild-Gewürzmischung

Diese Gewürz-Mischung stammt ursprünglich von „Klaus grillt“

**Zutaten:**

2 EL Salz  
2 EL Paprikapulver (rosenscharf)  
2 EL Pfefferkörner  
1 EL Pimentkörner  
1 EL Majoran (getrocknet)  
1 EL Thymian (gerebelt)  
1 EL Wacholderbeeren  
1 TL Korianderkörner  
1 TL Zimt

**Zubereitung:**

- alle Zutaten miteinander im Mörser mischen und die Pfefferkörner etwas kleiner Mörsern

**Anmerkung:**

Pfefferkörner nach Geschmack nicht nur schwarzen Pfeffer auch weißen- und grünen Pfeffer verwenden, Wacholderbeeren dürfen auch mit dem Messer geschnitten werden. In ein luftdichten Behälter aufbewahren.

[Grillen](#)

[Start](#)

From:

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

Permanent link:

[https://www.ddws.de/fuer\\_s\\_grillen:wild-gewuerzmischung](https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:wild-gewuerzmischung)

Last update: **25.03.2022 18:16**

