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://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/fuer_s_grillen:wild-gewuerzmischung

Last update: **25.03.2022 18:16**