

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

Last update: **25.03.2022 18:16**

