

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: Zwiebeln mit sehr wenig Fett Farbe nehmen lassen, Knoblauch mit andünsten, Paprika, Curry und Ingwer kurz mit anziehen, Cola, O-Saft(Fanta) ablöschen und auf 1/4 einkochen lassen. Passierte Tomaten, Ketchup, Sojasoße und Apfelmus zugeben und einkochen lassen. Abschmecken ggf mit „*smoke liquid*“, Tabasco und Whiskey, in Gläser Abfüllen, Kühl stellen.

Anmerkung: hält sich ca. 4 Wochen im Kühlschrank.

Wenn nicht zuviel gekostet wird



Grillen

Start

From:

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

Permanent link:

https://ddws.de/fuer_s_grillen:gyros-gewuerzmischung?rev=1437224625

Last update: **25.03.2022 18:16**

