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**