

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?rev=1443709303

Last update: **25.03.2022 18:16**