

Scharfer Wichtel (Gewürzmischung für Fleischgerichte)

Zutaten:

- 2 Wichtel Salz
- 1/2 Wichtel Rosenpaprika
- 1 Wichtel Paprikapulver edelsüß
- 1 Wichtel Knoblauchpulver
- 1/2 Wichtel Cayennepfeffer gemahlen
- 1/2 Wichtel schwarzer Pfeffer gemahlen
- 1/4 Wichtel Chilipulver

Alle Zutaten miteinander vermischen und in Gewürzbehälter füllen.

Grillfleisch-Gewürzmischung

Zutaten:

- 1 EL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 2 EL Sellerie, gefriergetrocknet und pulverisiert
- 1/2 EL Cayennepfeffer, gemahlen
- 1/2 EL Thymian, gefriergetrocknet
- 1/2 EL Majoran, gefriergetrocknet
- 2 EL Paprikapulver, edelsüß
- 2 EL Senfpulver
- 1 EL Salz
- 2 EL brauner Zucker

Alle Zutaten miteinander vermischen und in Gewürzbehälter füllen.

Kräuterbutter-Gewürzmischung

Zutaten:

- 2 EL Zwiebeln, granuliert
- 1 EL Pfeffer, gemahlen
- 1 EL Paprikapulver, edelsüß
- 1 EL Curcuma
- 2 EL Petersilie, gefriergetrocknet
- 2 EL Schnittlauch, gefriergetrocknet
- 1 EL Dill, gefriergetrocknet
- 2 EL Knoblauchpulver
- 4 EL Speisesalz

Alle Zutaten miteinander vermengen und in Gewürzbehälter füllen.

Für die Herstellung von Kräuterbutter:
250g Butter mit ca. 4 EL dieser Gewürzmischung vermengen.

Selbstgemachter Zitronenpfeffer

Zutaten:

- 3 frische Bio-Zitronen
- 3 EL frisch gemahlene bunten Pfeffer

Die Biozitronen waschen, trockentupfen und die Schale fein abreiben. Den Zitronenabrieb bei 100°C für ca. 20 Minuten im Backofen trocknen und auskühlen lassen. Den Zitronenabrieb mit dem Pfeffer mischen und in einen Gewürzbehälter umfüllen.

Passt prima zu Fischgerichten und Geflügel

Selbstgemachte Gewürzmischungen

Zaziki-Gewürzmischung

Zutaten:

- 3 EL Speisesalz
- 2 EL Knoblauch (granuliert)
- 4 EL Schnittlauch (gefriergetrocknet)
- 2 EL Zwiebeln (granuliert)
- 3 EL Petersilie (gefriergetrocknet)

Alle Zutaten miteinander vermischen und in Gewürzbehälter füllen.

Rezeptvorschlag: 100g CremeFraiche oder Schmand, 200g Quark mit 5-6 TL dieser Mischung vermengen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Nach Belieben geraspelte Salatgurke unterheben.

Eignet sich zum Dippen oder auch ganz lecker zu Backofenkartoffeln.

Geflügelgewürzmischung

Zutaten:

- 3 EL Speisesalz
- 1 EL Paprikapulver, edelsüß
- 1 EL Zwiebeln (granuliert)
- ½ EL Curcuma,
- 1 EL Knoblauch (granuliert),
- 1 EL Pfeffer (gemahlen)

Alle Zutaten miteinander vermischen und in Gewürzbehälter füllen.

Fischgewürzmischung:

Zutaten:

- 3 EL Speisesalz
- 1 EL Zwiebeln (granuliert)
- 1 EL gemahlene Senfkörner
- 1 EL Petersilie (gefriergetrocknet)
- 2 EL Dill (gefriergetrocknet)
- ½ EL Sellerie (granuliert)
- ½ EL Koriander
- ½ EL Basilikum
- 1 EL Knoblauch (granuliert)

Alle Zutaten miteinander vermischen und in Gewürzbehälter füllen.

Basisgewürzmischung für Fleisch

Zutaten:

- 4 EL Salz
- 1 EL Paprikapulver, edelsüß
- 1 EL Pfeffer, gemahlen
- ½ EL Knoblauch (granuliert)

Alle Zutaten miteinander vermischen und in Gewürzbehälter füllen.