



## MEIN GENUSS



### Fischgewürz selber machen



#### It's a match!

It's a match! Unsere getrockneten Zitronenschalen sind die perfekte Alternative zu frischer Zitrone und verleihen deinem Fisch eine leckere, fruchtige Note.



Vorbereitung  
15 min



Niveau  
Mittel



Zubereitung  
20 min

### Zubereitung

- 1 Die groben Gewürze (Senfkörner, Koriander, Kardamom, Pfeffer und Steinsalz) in einer Gewürzmühle oder mit einem Mörser fein mahlen. Die restlichen Gewürze mit den frisch gemahlenden Gewürzen vermischen.
- 2 Nun kannst du deinen Fisch nach Belieben mit dem Fischgewürz würzen. Hierfür kannst du den Fisch zum Beispiel außen mit dem Gewürz einreiben und innen würzen. Alternativ kannst du das Fischfilet außen mit dem selbst gemachten Fischgewürz bestreuen. Der Gewürzmix eignet sich auch sehr gut zum Würzen von Fischgerichten.
- 3 Das übrig gebliebene selbstgemachte Fischgewürz kannst du in ein sauberes und trockenes Gefäß (z.B. ein Schraubglas) füllen und kühl, trocken und lichtgeschützt lagern. So hält sich die selbst zubereitete Gewürzmischung mehrere Monate lang.

### Zutaten

- 1 TL Zitronenschalen gemahlen
- 1 TL Dill getrocknet
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL Galgant gemahlen
- 1 TL Koriandersamen
- 5 Kardamomsamen
- 1 EL Schwarzer Pfeffer ganz
- 1.5 EL Steinsalz grob

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 20.07.2026.