MEIN GENUSS



Grillgewürz selbst gemacht



It’s a match!

It`s a match! Unser Kreuzkümmel ist vielseitig einsetzbar und eignet sich hervorragend, um selbstgemachten Würzmischungen eine besondere Note zu verleihen.

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gründlich miteinander vermengen.
2. Fertiges Grillgewürz in ein sauberes Gefäß mit Deckel (z. B. ein Schraubglas) füllen.
3. Das selbst zubereitete Grillgewürz ist bei richtiger Lagerung ca. 6 Monate lang haltbar.

Zutaten

4 EL Currypulver
2 TL Paprikapulver edelsüß
2 EL getrocknete Kräuter (z. Bsp. Basilikum)
2 TL Knoblauchpulver
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Ingwerpulver
0.5 TL Chiliflocken

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 03.05.2027.