



## 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 21.12.2026.