



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 07.11.2026.