



MEIN GENUSS



Hähnchen-Gewürz selber machen



It's a match!

Unser Arrabiata Gewürz sorgt für den nötigen Pepp in diesem Rezept!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Alle Gewürze in einen Mörser (oder einen Mixer) geben und diese mithilfe eines Stößels zerkleinern, bis eine feine Gewürzmischung entsteht.
- 2 Das selbst gemachte [Hähnchengewürz](#) in ein Vorratsglas geben. Die Gewürzmischung kühl, trocken und dunkel lagern - so hält sie mindestens **3 Monate**.

Zutaten

- 1 TL Steinsalz, grob
- 10 Pfefferkörner, schwarz
- 2 TL Smoked Paprika
- 1 TL Curry Typ Java
- 1 TL Senfkörner
- 1 EL Rohrzucker, braun
- 5 TL Chiliflocken
- 1 TL Majoran

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 05.10.2026.