



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 31.07.2026.