

Rezept

Wild-Gewürzmischung

Ein Rezept von Wild-Gewürzmischung, am 29.04.2024

Zutaten

1 Zimtstange 2 EL Wacholderbeeren

10 g getrocknete Steinpilze **3 EL** getrocknete Orangenschalen

3 EL roter Pfeffer **2** Sternanis

2 TL Pimentkörner 2 TL Nelken

2 TL Korianderkörner **2 TL** weiße Pfefferkörner

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tüte (ca. 100 g) | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

- 1. Die Zimtstange einmal durchbrechen. Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen. Beides mit Steinpilzen, Orangenschalen, rotem Pfeffer und Sternanis in eine Schüssel geben.
- 2. Pimentkörner, Nelken, Koriander- und Pfefferkörner im Mörser zerstoßen und in einer kleinen Pfanne kurz rösten. Mit den ungerösteten Gewürzen mischen. In eine Cellophantüte füllen, verschließen.