

Rezept

Barbecue-Gewürz

Ein Rezept von Barbecue-Gewürz, am 09.06.2026

Zutaten

1 EL Senfkörner	1 EL brauner Rohrzucker
1 TL schwarze Pfefferkörner	1 TL Kreuzkümmel
2 Gewürznelken	1/2 TL getrockneter Majoran
1/2 TL getrockneter Thymian	1/2 TL grobes Meersalz
1 TL Sellarisalz	2 TL Paprikapulver, edelsüß
1/2 TL Cayennepfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 30 kcal

Zubereitung

1. Senfkörner, Zucker, Pfefferkörner, Kreuzkümmel, Nelken und getrocknete Kräuter mit Meersalz in einen Mörser geben und mittelfein zerreiben. Sellarisalz, Paprika und Cayennepfeffer untermischen. Die Gewürzmischung in ein Schraubglas füllen und verschließen.