

## Rezept

# Barbecue-Gewürz

Ein Rezept von Barbecue-Gewürz, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1 EL</b> Senfkörner	<b>1 EL</b> brauner Rohrzucker
<b>1 TL</b> schwarze Pfefferkörner	<b>1 TL</b> Kreuzkümmel
<b>2</b> Gewürznelken	1/2 TL getrockneter Majoran
1/2 TL getrockneter Thymian	1/2 TL grobes Meersalz
<b>1 TL</b> Sellarisalz	<b>2 TL</b> 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.