

## Rezept

# Pastetengewürz

Ein Rezept von Pastetengewürz, am 11.06.2026

## Zutaten

<b>1 EL</b> schwarze Pfefferkörner	<b>1 EL</b> weiße Pfefferkörner
<b>5</b> Lorbeerblätter	<b>5</b> Gewürznelken
<b>1</b> Muskatblüte (Macis)	<b>2 EL</b> grobes Meersalz
<b>2 TL</b> getr. Basilikum	<b>2 TL</b> getr. Thymian
<b>1 TL</b> getr. Majoran	<b>1/2 TL</b> getr. Liebstöckel
<b>1 EL</b> Delikatess-Paprikapulver	<b>1 TL</b> Ingwerpulver
<b>1 Msp.</b> Cayennepfeffer	

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht

## Zubereitung

1. Pfefferkörner, Lorbeer, Nelken und Muskatblüte im Mörser mit Salz zerreiben. Kräuter zugeben und alles pulverfein zerkleinern. Paprika- und Ingwerpulver sowie Cayennepfeffer untermischen. Gut verschlossen kühl und dunkel aufbewahren.