

Rezept

Pastetengewürz

Ein Rezept von Pastetengewürz, am 04.06.2023

Zutaten

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