

Rezept

## Piripiri-Gewürz

Ein Rezept von Piripiri-Gewürz, am 23.04.2024

### Zutaten

<b>2 EL</b> getr. rote Chilis	<b>2</b> Lorbeerblätter
<b>1 EL</b> grobes Meersalz	<b>1 TL</b> getr. Zitronenschale
<b>2 TL</b> gefriergetr. Zwiebeln	<b>1 TL</b> gefriegetr. Knoblauch
<b>1 TL</b> Koriandersamen	<b>1/2 TL</b> getr. Basilikum
<b>1 TL</b> schwarze Pfefferkörner	<b>1 TL</b> Delikatess-Paprikapulver
<b>1/2 TL</b> getr. Oregano	<b>1/2 TL</b> getr. Estragon

### Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht

### Zubereitung

1. Chilis in der Gewürzmühle oder im Blitzhacker nicht zu fein zerkleinern, herausnehmen. Übrige Zutaten mittelfein zerkleinern, mit den Chilis vermischen. Gut verschlossen aufbewahren.