

Rezept

## Wild-Gewürzmischung

Ein Rezept von Wild-Gewürzmischung, am 20.12.2025



### Zutaten

- |      |                        |      |                            |
|------|------------------------|------|----------------------------|
| 1    | Zimtstange             | 2 EL | Wacholderbeeren            |
| 10 g | getrocknete Steinpilze | 3 EL | getrocknete Orangenschalen |
| 3 EL | roter Pfeffer          | 2    | Sternanis                  |
| 2 TL | Pimentkörner           | 2 TL | Nelken                     |
| 2 TL | Korianderkörner        | 2 TL | weiße Pfefferkörner        |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Tüte (ca. 100 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

### Zubereitung

1. Die Zimtstange einmal durchbrechen. Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen. Beides mit Steinpilzen, Orangenschalen, rotem Pfeffer und Sternanis in eine Schüssel geben.

2. Pimentkörner, Nelken, Koriander- und Pfefferkörner im Mörser zerstoßen und in einer kleinen Pfanne kurz rösten. Mit den ungerösteten Gewürzen mischen. In eine Cellophantüte füllen, verschließen.