

Rezept

Wild-Gewürzmischung

Ein Rezept von Wild-Gewürzmischung, am 23.04.2024



© Jörn Rynio

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.