

Rezept

Wild-Gewürzmischung

Ein Rezept von Wild-Gewürzmischung, am 09.06.2026

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.