

Steak- und Grillgewürz

Zutaten:

2 EL grobes Salz
1½ EL schwarzer Pfeffer
1 EL gerösteter Knoblauch
1 EL rote Paprikaflocken
1 EL geschroteter Ingwer
1 TL milde Chiliflocken
1½ EL Korianderkörner
1 TL Senfkörner

Zubereitung:

Alle Zutaten vermischen und eventuell in eine Pfeffermühle geben. Dadurch haben Sie immer frisch gemahlenes Gewürzsalz.

Alternativ alles zusammen in einen Mörser oder die Moulinette geben und fein schroten. Danach in ein Gefäß geben und verschließen.

Verwendung:

Zum Würzen von gebratenem und gegrilltem Fleisch, Geflügel, Kaninchen und Fisch. Man kann es direkt über das gegarte Gericht mahlen oder mit etwas zerlassener Butter mischen.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchenteam!*

