

Gyrossgewürz

Anzahl Personen:

-

Zubereitungszeit:

10 Minuten

Warte-/Ofenzeiten:

-

Stück:

reicht für 1,5kg Fleisch



... sehr fein abgestimmt

Zutaten:

Basis:

1 Teel. Korianderpulver
2 Teel. schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
 $\frac{1}{2}$ Teel. Rosmarin geschnitten, getrocknet
2 Teel. Thymian, gerebelt
 $\frac{1}{2}$ Teel. Chiliflocken
1 Teel. Kreuzkümmel, gemahlen
4 Teel. Majoran, gerebelt
4 Teel. Oregano, gerebelt
4 Teel. Paprikapulver, edelsüß
 $\frac{1}{2}$ Teel. Zimtpulver
3 Teel. Salz

Variante 1: für die „trockene“ und lange haltbare Gewürzmischung

2 Teel. Knoblauchpulver
2,5 Teel. Zwiebelpulver

Variante 2: wenn das Gewürz sofort als Marinade verwendet werden soll:

2 Knoblauchzehen
3 Zwiebeln
60ml Sonnenblumenöl
60ml Olivenöl

Zubereitung

1. Alle trockenen Zutaten miteinander vermengen.
2. Für die „trockene“ Variante Knoblauchpulver und Zwiebelpulver zufügen

Wenn das Gewürz sofort verwendet werden soll:

1. Knoblauch reiben oder sehr fein schneiden.
2. Zwiebeln putzen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.
3. Alle trockenen und nassen Zutaten mit dem Oliven- und Sonnenblumenöl mischen.

Tipps und Hinweise:

Die fertigen Gewürzmischungen sind oft sehr Thymian oder Koriander lastig, dieses ist eine sehr fein abgestimmte Mischung ohne Dominanz der einzelnen Komponenten.

Das Gewürz kann komplett trocken und somit lange haltbar hergestellt werden. Dann ist es auch, abgefüllt in ein schönes Glas, ein geschmackvolles Mitbringsel zu einer Essenseinladung.

In der trockenen Variante lässt es sich sehr gut für Grillfleisch verwenden, dann nur ein wenig Öl dazugeben damit die Marinade besser haftet.

Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit



Gefunden bei: www.eat-and-enjoy.de