

**BBQ-Gewürzmischung  
(zum Einreiben von Fleisch)****Zutaten:**

6 g	Pimentkörner
6 g	schwarze Pfefferkörner
3 g	Zimtstange
2 g	Kreuzkümmel
2	Gewürznelken
4 g	edelsüßes Paprikapulver
2 g	getrocknete, scharfe Chilis
2 g	frisch geriebene Muskatnuss
2 g	Ingwerpulver
1 g	granulierter, getrockneter Knoblauch
2 g	granulierte, getrocknete Zwiebeln
15 g	brauner Rohrzucker
20 g	Salz

**Zubereitung:**

1. Piment-, Pfefferkörner, Zimt, Kreuzkümmel und Gewürznelken in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett rösten, bis sie zu duften anfangen. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen.
  2. Übrige Zutaten und geröstete Gewürze in einem Mixer fein mahlen. Gewürzmischung in einem Schraubglas aufbewahren.
- Hinweis: Die Gewürzmischung bleibt ca. 3 Monate aromatisch.