

Kochen

Timo Böckle

Mittwoch, den 16.12.2020

Gewürzsatz mit Paprika und Kreuzkümmel

Für 3 fest verschließbare Gläschen (Portion für etwa 2–3 kg Fleisch)

Zutaten

6 TL Korianderkörner
3 TL Kreuzkümmelsamen
6 EL Pfefferkörner, schwarz
2 EL getrocknete Rosmarinnadeln
60 g Meersalz
3 EL Rohrzucker
10 TL Paprikapulver, nach Belieben edelsüß oder rosenscharf
4–6 TL Cayennepfeffer

Zubereitung

1. Koriander, Kreuzkümmel und Pfefferkörner in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett unter Wenden sacht rösten, bis die Mischung zu duften beginnt. Auf einen Teller geben und auskühlen lassen.
2. Geröstete Gewürze und Rosmarin in einen großen Mörser oder stabilen Mixer geben und fein zerkleinern.
3. Dann Salz, Zucker, Paprikapulver und Cayennepfeffer untermischen. Den Gewürzmix in kleine, luftdicht verschließbare Dosen oder Gläser verteilen. Verschlossen, kühl und dunkel gelagert ist die Mischung bis zu 6 Monate ohne Aromaverlust haltbar.