

Kochen**Martin Gehrlein****Mittwoch, den 10.08.2022****Trockenmarinade mit Paprika und Chili
Für ca. 500 g Fleisch, Fisch oder Gemüse****Zutaten**

2 TL Pfefferkörner, schwarz
30 g Kreuzkümmelsamen
1 TL Korianderkörner, nach Belieben
2 TL Senfkörner
30 g Salz
40 g Zucker, braun
30 g Paprikapulver, edelsüß
2 TL Knoblauchpulver
2 TL Ingwerpulver
2 TL Cayennepfeffer

Zubereitung

1. Pfeffer, Kreuzkümmel, Koriander, Senf, Salz und Zucker in einem Mörser möglichst fein mörsern. Alternativ in einer Gewürzmühle mahlen.
2. Paprika, Knoblauch, Ingwer und Cayennepfeffer zugeben und gut mischen. Passt zu Fleisch, Fisch, Gemüse und Käse. Die Würzmarinade trocken in das Grillgut reiben oder mit etwas Öl mischen und mit einem Backpinsel bestreichen