



Würzmischung für Wildfleisch

Für Wildfleisch, Farcen oder Pasteten benötigt man verschiedene Kräuter und Gewürze, die sich als Vorratsmischung herstellen lassen. In einem fest verschließbaren Gefäß kann diese Gewürzmischung lichtgeschützt mehrere Monate aufbewahrt werden.

Herkunft: Europa

Kategorie: Zutaten, Gewürzmischungen

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 100 g

50 g Pfeffer

15 g Piment

5 g Muskatnuss

7 g Ingwer

2 g Gewürznelke(n)

3 g Zimt

3 g Lorbeer

3 g Salbei

4 g Majoran

3 g Rosmarin

5 g Thymian

Zubereitung

Alle Zutaten im Mörser oder in einer Gewürzmühle gründlich zerkleinern.