Grill(t)butter

Würzmischung

Zutaten:

5-8 EL Salz (nach Geschmack)
3 EL Petersilie
3 EL Schnittlauch
2 EL Knoblauchpulver
1 EL Zwiebelpulver
1 EL Thymian
1 EL Majoran
1 EL Rosmarin
1 EL Pfeffer
1/2 EL Liebstöckel
1 TL Estragon
1/2 TL Curcuma
1/2 TL Koriander
1/4 TL Ingwer
1 Messerspitze Fenchel
1 Messerspitze Kreuzkümmel
1 Messerspitze Piment
1 TL Chilipulver
1/2 TL Paprikapulver
1 Messerspitze Zimt
1/4 TL Muskatblüte
1/2 TL Rapsöl

Zubereitung:

- alles vermischen und etwas kleiner mörsern
- luftdicht verschlossen mindestens 1 Jahr haltbar, aber Aromaverlust möglich

Tip:

verwendbar als Dip, Grillbutter, als Marinade für Fleisch……..



Viel Spaß beim Nachmachen :)

www.facebook.de/klausgrillt
www.youtube.com/klausgrillt
www.natuerlich-lecker.com