

Fleisch-Hackfleisch-GM

Rezeptur:

- 165 g Meersalz
- 66.5 g Paprika Edelsüß
- 66.5 g Rohrzucker
- 50 g Knoblauch Granulat
- 35 g getrocknete Küchenkräuter (Hausgemacht)
- 33.5 g Senfsamen
- 33.5 g Chili
- 33.5 g Kreuzkümmel
- 16.5 g Cayenne Pfeffer
- 16.5 g Pfeffer schwarz

Zubereitung:

- Alle Gewürze im Hochgeschwindigkeitsmixer (Thermomix oder Pacojet) fein Mixen
- Bei dieser Menge an verschiedenen Gewürzen benötigt man einen Mixer mit einer Geschwindigkeit von mind. 10 000 Umdrehungen pro Minute
- Geschmacksminderung bei Benutzung der Gewürze in Pulver
- ergibt ca. 500g Gewürz