

Wildgewürz – ein Basisrezept von Hans Haas



Dieses Wildgewürz von Hans Haas eignet sich hervorragend für jegliche Art von Wildfleisch, inklusive Wildgeflügel. Probieren Sie es aus und stellen Sie sich ihre Gewürzmischungen selber her.



Zutaten:

60 g schwarze Pfefferkörner

120 g Pimentkörner

60 g Wacholderbeeren

30 g Kümmelsamen

150 g Koriandersamen

Tipp: Die Mischung ist in einem gut verschließbaren Schraubdeckelglas, wenn sie trocken und dunkel

gelagert wird, etwa bis zu einem halben Jahr haltbar.

Zubereitung (Zubereitungszeit: 30 Minuten):



Alle Gewürze in eine große, trockene Pfanne geben und unter Wenden kurz erwärmen.



Auf einem Teller abkühlen lassen, dann im Mörser grob zerstoßen oder in der Moulinette nur grob zerschlagen.



Die Mischung in ein gut schließendes Schraubdeckelglas geben und bis zum Verbrauch trocken und dunkel aufbewahren.

Viel Freude beim Würzen.