Wildgewürz – ein Basisrezept von Hans Haas



Dieses Wildgewürz von Hans Haas eignet sich hervorragen 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

1/2

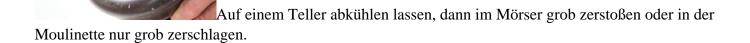
gelagert wird, etwa bis zu einem halben Jahr haltbar.

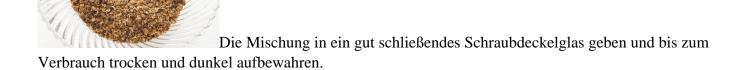
Zubereitung (Zubereitungszeit: 30 Minuten):



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

erwärmen.





Viel Freude beim Würzen.