Grillsalz

Gut gerüstet in die Grillzeit: praktisches Rezept für aromatisches Grillsalz mit Ingwer und Kräutern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

1 EL	Thymian
4 EL	Zwiebel (getrocknet)
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
1 EL	Koriander
1 TL	Ingwer
1 EL	Knoblauch
1 TL	Muskatnuss
4 EL	Steinsalz
1 TL	Pfeffer
2 EL	Petersilie

Zubereitung

1. Ein Grillsalz ist ganz leicht selbst zuzubereiten: Thymian, Zwiebel, Koriander, Ingwer, Knoblauch und Petersilie in die Küchenmaschine geben und sehr fein mahlen.

2. In eine Schüssel geben und gründlich mit Salz, Paprikapulver, Muskatnuss und Pfeffer verrühren. Anschließend in ein Glas füllen und gut verschließen.

Tipp

Grillsalz ist das ideale Gewürz für alle Grillgerichte: Das Fleisch mit dem Grillsalz bestreuen oder als Bestandteil einer würzigen Marinade verwenden.