

GM Universalgewürz

Rezeptur:

- 400 g Meersalz fein
- 10 g getrocknete Kräuter/Kräuter de Provence
- 10 g Pfeffer weiss
- 10 g Paprika Pulver
- 3 g Curry Madras

Zubereitung:

- Alle Gewürze verrühren, nicht mixen.
- ergibt ca. 430g Gewürz

Anwendungsbereich:

- Universalgewürz für Fleisch und Vegetarische Gerichte