

Grillgewürz, der vielseitige „Alleskönner“ für die Grill-Saison



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 30
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '30', 'yield' : '' });
```

Vielseitiges Grillgewürz zum leckeren Marinieren des Grill-Fleisches, haltbar und passt zu Rind, Schwein sowie Hühnchen!

Zutaten

- 100 g Senf
- 20 g Zucker
- 50 g Salz
- 45 g schwarzer Pfeffer, gemahlen
- Etwas Knoblauchsatz
- 30 g Paprikapulver
- 40 g Herbes de Provence, gemahlen, aus dem Supermarkt
- 20 g Selleriepulver, (aus dem Reformhaus)
- 2 -3 Tropfen Tabasco

- 75 ml Olivenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Alle Zutaten miteinander mischen, verrühren, zähflüssig halten.

Schritt2

In ein Schraubglas geben, hält sich so über Wochen.

Schritt3

Bei Bedarf die benötigte Menge entnehmen, mit etwas Speiseöl verlängern und das Grillfleisch dünn einpinseln; das Fleisch etwa eine ½ Stunde marinieren.

Rezeptart: Grillrezepte, Grillrezepte für Fleisch, Marinaden **Tags:** grillen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/grillgewuerz-der-vielseitige-alleskoenner-fuer-die-grill-saison/>