# Pastetengewürz

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **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' : '', 'yield' : '' });

Passt gut zu klassischen Geflügelterrinen oder auch zum Würzen von Gänse- und Entenstopfleber

## Zutaten

- 2 EL weißer Pfeffer
- 1 EL Sichuanpfeffer
- 1 TL grüner Anis
- 1 TL Macis Blüte
- 10 Piement Körner
- 5 Wacholderbeeren
- Abrieb einer ½ Zitrone
- Abrieb einer ½ Orange
- 2 Nelken

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Gewürze und den Abrieb in einer elektrischen Küchenmaschine oder auch mit dem Zauberstab fein zermahlen und luftdicht und kühl in einem Glas aufbewahren.

**Rezeptart:** Marinaden

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pastetengewuerz/