



Ungarisches Goulaschgewürz, hausgemacht

- **Küche:** Ungarisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **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' : '10', 'yield' : '' });
```

Einfach, preiswert, hausgemacht und nicht als Fertiggewürz aus dem Supermarkt

Zutaten

- 3 frische Knoblauchzehen
- 2 El frischer Majoran
- 1 El frischer Thymian
- 1 El Pfefferkörner
- 1 El Kümmel
- ½ Zitronenschale, ungespritzt

Zubereitungsart

Schritt1

Den Knoblauch pellen und in Scheiben schneiden. Mit den Pfefferkörnern, Kümmel, Majoran und Thymian sowie der fein gewürfelten Zitronenschale in einem Mörser fein stoßen, mörsern.

Schritt2

(Geht auch in einer Küchenmaschine oder mit dem Zauberstab)

Schritt3

Das Fleisch vor dem Ansetzen damit einreiben, marinieren, einziehen lassen.

Schritt4

Kann man gut auch in größeren Mengen herstellen und in einem Schraubglas verwahren.

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** einfach, hausgemacht, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ungarisches-goulaschgewuerz-hausgemacht/>