



# 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/>