# Wildgewürz

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 20
- **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' : '20', 'yield' : '' });

Mein „Allrounder“ Wildgewürz für viele Wildsorten: Einfach, schnell, preiswert und natürlich selbstgemacht.

## Zutaten

- (Für ca. 200 g)
- 2 EL weiße und schwarze Pfefferkörner gemischt
- 1 EL Wacholderbeeren
- 1 EL Senfsamen
- 1 EL Korianderkörner
- 1 EL Kümmel
- 5 Kardamomkapseln
- 2-3 getrocknete Chilischoten
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Thymianzweige
- Abrieb einer ungespritzten Zitrone
- Abrieb einer ungespritzten Orange

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Gewürzkörner, den Kümmel, die aus ihrer Kapsel gelösten Kardamomsamen und entkernte Chilis in einer trockenen Pfanne rösten, bis sie springen und zu duften beginnen.

### Schritt2

Dann mit den gezupften Lorbeerblättern, die abgestreiften Thymianblättchen und den Zitrusfruchtabrieb in der Küchenmaschine oder mit dem Küchenmixer recht fein mahlen, fast schon pulverisieren.

**Schritt3**

In einem Schraubglas möglichst dunkel aufbewahren.

**Rezeptart:** Marinaden, Wild **Tags:** einfach, hausgemacht, schnell und preiswert.

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