



Gulaschgewürz

Das ideale Universalgewürz für alle Gulasch-Gerichte.

Für 500 Gramm Fleisch

ZUTATEN :

- 1 EL Paprika edelsüß (gehäuft)
- ½ TL Paprika rosenscharf oder
- 1 TL Abrieb von Zitronenschale
- 2 Knoblauchzehen
(sehr fein gehackt)
- ½ TL Kümmel (grob gemörsert)
- ½ TL schwarzer Pfeffer (grob gemörsert)
- ½ TL Szechuanpfeffer
(grob gemörsert)
- 1 TL Majoran (getrocknet und gerebelt)
- 4 Stück Piment
(grob gemörsert)
- 1 Lorbeerblatt

1 Alle Zutaten (wenn die scharfe Paprikapaste verwendet wird, diese weglassen und separat zum Fleisch geben.) wie in der Liste angegeben miteinander mischen und über das Fleisch geben – Etwas anschwitzen lassen und danach entsprechend des Rezeptes mit gegebener Flüssigkeit ablöschen.