

BBQ

Gewürzmischungen

Deine persönliche Note am Grill: Die Welt der eigenen BBQ-Gewürzmischungen

Willkommen in der duftenden und kreativen Welt der selbstgemachten BBQ-Gewürzmischungen! Wenn du das Grillen liebst, dann weißt du, dass das Geheimnis eines wirklich überragenden Stücks Fleisch oft schon vor der ersten Glut gelegt wird. Es liegt in der perfekten Mischung aus Gewürzen, die das Fleisch umhüllt, ihm Charakter verleiht und beim Garen eine köstliche Kruste bildet. Vergiss die fertigen Streuer aus dem Supermarkt mit ihren oft überladenen und standardisierten Aromen. Der wahre Grillmeister kreiert seine eigene,

- [PapaWehde`s Magic Dust ***](#)
- [PapaWehde`s Steakpfeffer ***](#)

PapaWehde`s Magic Dust ***

Entdecke die Magie des Geschmacks mit PapaWehde's Magic Dust, einer vielseitigen Gewürzmischung, die deine kulinarischen Kreationen in wahre Meisterwerke verwandelt. Diese einzigartige Kombination aus feinem Meersalz, geräuchertem Paprikapulver, aromatischen Kräutern und einer Prise Rauchsatz verleiht deinen Gerichten eine unvergleichliche Tiefe und Komplexität. Egal, ob du grillst, brätst oder schmorst, dieses Universalgewürz wird dich begeistern. Lass dich von der einfachen Zubereitung überraschen und erlebe, wie PapaWehde's Magic Dust zum unverzichtbaren Begleiter in deiner Küche wird.



Zutaten: (ergibt ca. 1kg.)

- 2 Tassen feines Meersalz
- 1 Tasse geräuchertes Paprikapulver
- 1 Tasse Paprikapulver
- 2 Tassen brauner Rohrzucker
- 2 EL. Kräuter Mix
- 2 EL. Rauchsatz
- 2 EL. Zwiebelgranulat
- 2 EL. Knoblauchgranulat
- 2 EL. schwarzer Pfeffer
- 2 EL. Piment
- 2 EL. Zimt
- 2 EL. Senfmehl
- 2 EL. Muskat
- ...

Zubereitung:

1. Mischen:

- Alle Zutaten in einen großen, luftdichten Vorratsbehälter geben.
- Behälter gut verschließen und kräftig schütteln, bis alle Gewürze gleichmäßig vermischt sind.

1. Aufbewahren:

- Die Gewürzmischung in einem luftdichten Behälter an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahren.
-

Anmerkungen und Tipps:

• Vielseitigkeit:

- PapaWehde's Magic Dust ist eine Universal-Gewürzmischung, die sich nicht nur für BBQ und Grillen eignet, sondern auch zum Würzen von fast allen anderen Gerichten verwendet werden kann.

• Individuelle Anpassung:

- Die Mengen der einzelnen Gewürze können je nach persönlichem Geschmack angepasst werden.

- Für eine schärfere Variante kann Cayennepfeffer oder Chilipulver hinzugefügt werden.

• **Qualität der Zutaten:**

- Für ein optimales Geschmackserlebnis ist es empfehlenswert, hochwertige Gewürze zu verwenden.
- Insbesondere geräuchertes Paprikapulver und Rauchsatz können den Geschmack der Mischung maßgeblich beeinflussen.

• **Verwendung:**

- Die Gewürzmischung kann als trockener Rub für Fleisch, Fisch und Gemüse verwendet werden.
- Sie eignet sich auch hervorragend zum Würzen von Saucen, Suppen und Eintöpfen.

PapaWehde`s Steakpfeffer ***

Entfesse die volle Kraft der Aromen mit dieser selbstgemachten Pfeffermischung, die deine Gerichte in wahre Geschmacksexplosionen verwandelt. Die Kombination aus bunten Pfefferkörnern, rauchigem Salz und aromatischen Kräutern verleiht deinen Speisen eine unvergleichliche Tiefe und Komplexität. Egal, ob du Fleisch, Fisch oder Gemüse würzt, diese Mischung wird dich begeistern. Lass dich von der einfachen Zubereitung überraschen und erlebe, wie diese Pfeffermischung zum unverzichtbaren Begleiter in deiner Küche wird.



Zutaten:

- 150 g Pfeffermischung (z.B. rote, grüne und weiße Pfefferkörner)
- 30 g Rauchsatz
- 5-10 g Knoblauchpulver
- 5-10 g Zwiebelpulver
- 5-10 g getrocknetes Basilikum
- 5-10 g getrockneter Rosmarin
- 5-10 g getrockneter Majoran
- 5-10 g getrockneter Oregano
- 5-10 g geräuchertes Paprikapulver

Zubereitung:

1. **Zerkleinern:** Gib alle Zutaten in einen leistungsstarken Mixer oder eine Küchenmaschine (z.B. *Monsieur Cuisine*).
2. **Mahlen:** Zerkleinere die Zutaten, bis eine feine, gleichmäßige Mischung entsteht. Wiederhole den Vorgang bei Bedarf, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.
3. **Abfüllen:** Fülle die fertige Gewürzmischung in einen luftdichten Behälter oder einen Gewürzstreuer.

Tipps:

- Die Menge der einzelnen Gewürze kannst du nach deinem persönlichen Geschmack anpassen.
- Für ein intensiveres Aroma kannst du die Pfefferkörner vor dem Zerkleinern leicht anrösten.
- Achte darauf, dass alle Zutaten trocken sind, um Klumpenbildung zu vermeiden.
- Die Gewürzmischung eignet sich hervorragend zum Würzen von Fleisch, Fisch, Gemüse oder zum Verfeinern von Saucen und Dips.