

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.

Revision #1

Created 14 June 2025 14:15:04 by PapaWehde

Updated 14 June 2025 14:17:54 by PapaWehde