

# PapaWehde`s Steakpfeffer \*\*\*

**Entfessele 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.

---

Revision #1

Created 14 June 2025 14:17:59 by PapaWehde

Updated 14 June 2025 14:19:31 by PapaWehde