



BASF

We create chemistry

Gewürzmischung „Aromawelt Wald“



10 Minuten



4 Personen



vegan

Zutaten für ca. 100g

- 2 EL Wacholderbeeren
- 10 g getrocknete Steinpilze
- 1 Bio-Orange (Abrieb)
- 3 EL roter Pfeffer
- 1 EL gefriergetrocknete Himbeeren
- 2 Sternanis
- 2 TL Pimentkörner
- 2 TL Nelken
- 2 TL Korianderkörner
- 2 TL weiße Pfefferkörner
- 1 TL Zimt

Zubereitung

- 1) Die Wacholderbeeren, Steinpilze, Orangenschale sowie den roten Pfeffer, Himbeeren, Sternanis und Zimt im Mörser fein zerstoßen oder im Mixer zerkleinern. Anschließend in eine Schüssel geben.
- 2) Pimentkörner, Nelken, Koriander- und Pfefferkörner ebenfalls im Mörser zerstoßen und kurz in einer Pfanne rösten.
- 3) Schließlich alles miteinander vermengen und in einem luftdichten Behältnis aufbewahren.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter [gastronomie.basf.de/rezepte](https://www.basf.de/gastronomie/rezepte)

Unser Küchentipp

Diese Gewürzmischung eignet sich ideal zum Würzen pikanter Speisen und passt hervorragend zu Rind, Wild- und Pilzgerichten. Sie stellt außerdem eine kreative Idee zum Verschenken dar.

