

# Grillgewürz, der vielseitige „Alleskönner“ für die Grill-Saison



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 30
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '30', 'yield' : '' });
```

Vielseitiges Grillgewürz zum leckeren Marinieren des Grill-Fleisches, haltbar und passt zu Rind, Schwein sowie Hühnchen!

## Zutaten

- 100 g Senf
- 20 g Zucker
- 50 g Salz
- 45 g schwarzer Pfeffer, gemahlen
- Etwas Knoblauchsatz
- 30 g Paprikapulver
- 40 g Herbes de Provence, gemahlen, aus dem Supermarkt
- 20 g Selleriepulver, (aus dem Reformhaus)
- 2 -3 Tropfen Tabasco

- 75 ml Olivenöl

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Alle Zutaten miteinander mischen, verrühren, zähflüssig halten.

### **Schritt2**

In ein Schraubglas geben, hält sich so über Wochen.

### **Schritt3**

Bei Bedarf die benötigte Menge entnehmen, mit etwas Speiseöl verlängern und das Grillfleisch dünn einpinseln; das Fleisch etwa eine ½ Stunde marinieren.

**Rezeptart:** Grillrezepte, Grillrezepte für Fleisch, Marinaden **Tags:** grillen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/grillgewuerz-der-vielseitige-alleskoenner-fuer-die-grill-saison/>