

Gyrosgewürz

Für 54 Gramm:

5 g grob gemahl. Koriander	5 g frisch gemahl. Pfeffer	3,5 g geobelter Thymian
2 g grobe, getrock. Chiliflocken	5 g gemahl. Kreuzkümmel	2,5 g getrock. Majoran
5 g getrock. Oregano	10 g Paprikapulver edelsüß	1 g gemahl. Zimt
15 g Salz		

Alle Zutaten vermengen und fertig ist das Gyrosgewürz.

Anwendungsbeispiel:

Das Gyrosgewürz mit etwas Öl und fein geschnittenen Knoblauch vermengen, geschnittene Zwiebeln und klein geschnittenes Schnitzelfleisch oder Filet dazu geben, alles untermengen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Danach in einer Pfanne braten.

Heike Straub am 08. Januar 2023