

Chili-con-carne-Gewürz

Für 15 Portionen

4 EL Paprikapulver, edelsüß	4 EL Paprikapulver, scharf	5 EL Kreuzkümmel, gemörsert
4 EL Oregano, getrocknet	4 EL feines Salz	3 EL Cayennepfeffer
2 EL schwarzer Pfeffer, gemahlen	2 EL weißer Pfeffer, gemahlen	2 EL ungesüßtes Kakaopulver
1 EL Piment, gemahlen	1 TL Nelkenpulver	1, 5 TL Zimtpulver

Alle Zutaten gründlich mischen. Durch Einfrieren wird die Mischung länger haltbar.

NN am 28. Dezember 2015