

Gewürz-Marinade für Schweine-Fleisch

2 TL Thymian	2 TL Senfkörner (oder gemahlen)	2 TL Pfefferkörner
4 TL Salz	2 TL Selleriesalz	2 TL Majoran
2 TL Oregano	3 TL Paprika Scharf	1,5 TL Kreuzkümmel
2 TL Koriander	1 TL Zwiebelgranulat	

Die Zutaten mörsern und mischen.

Die Marinade wird in das Fleisch eingearbeitet; das Fleisch sollte 24 Stunden mariniert im Kühlschrank lagern.

NN am 21. November 2022