

Gewürzmischung für Pasteten und Terrinen

Zutaten:

- 80 gr. Muskatnuss
- 10 gr. Nelken
- 40 gr. Pfeffer weiss
- 20 gr. Pfeffer schwarz
- 40 gr. Zimt
- 20 gr. Thymian
- 20 gr. Salbei
- 20 gr. Ingwer
- 20 gr. Kardamon
- 20 gr. Majoran
- 60 gr. Koreander
- 20 gr. Basilikum
- 20 gr. Lorbeer

Zubereitung:

Jede grössere Drogerie oder Gewürzhandlung, welche bekannt ist für gute Gewürze, wird gerne diese Mischung zusammenstellen und mahlen. Notfalls selber zusammenstellen und im Cutter zu Pulver verarbeiten.