

Rotkohlgewürz

Zutaten

2 TL schwarze Pfefferkörner
28 g Pimentkörner
40 Wacholderbeeren
16 g Nelken
20 g Lorbeerblätter
40 g Zimt gemahlen (oder Zimtstange, etwas zerbrochen)
2 MSP Anissamen

Zubereitung

Alles in den Mixtopf geben und 20 Sekunden / Stufe 9-10 zerkleinern.
Die gemahlene Mischung in ein Schraubglas füllen und dunkel aufbewahren.

Anwendung:

Auf 1 Kg Rotkohl je nach Geschmack 1 – 2 TL Gewürz verwenden.

