Gewürzmischung zum Gyros selber machen!

Zutaten für ein 250-400 g Glas:



8 TL Korianderpulver
8 TL schwarzer Pfeffer gemahlen
8 TL gerebelter Thymian
8 TL Chiliflocken
4 TL gemahlen Kreuzkümmel
8 TL gerebelter Majoran
8 TL gerebelter Oregano
8 TL Edelsüßer Paprikapulver
5 TL Zwiebelpulver
5 TL Knoblauchpulver
1 TL Zimtpulver
3 TL Meersalz

Vor- & Zubereitung:

Alle Gewürze in eine trockene Schüssel geben und mit einem Schneebesen (nicht mit den Händen) vermengen.

Es darf an die Gewürze keinerlei Feuchtigkeit daran kommen, deshalb auch nicht mit den Händen vermengen, es sei denn es wir direkt verwendet.

Die so zubereitete Gewürzmischung reicht zum Marinieren von ca. 3 - 4 kg Fleisch.

Tipp:

Das Gewürz hält sich in einem Verschlussglas ca. 6 Monate.
Bitte Dunkel und Trocken lagern.

