



Fischgewürz “Wintertraum”

 Leicht  40 min  15 min

Zutaten

Zutaten für 1 Glas à 290 ml:

- 1 Bio-Orange
- 2 EL Korianderkörner
- 5 Anissamen
- 5 Gewürznelken
- 2 TL weiße Pfefferkörner
- 2 Chilis, getrocknet
- 1/4 TL Fleur de Sel
- 1 TL Rohrzuckerzucker
- 2 TL Zimt, gemahlen
- 3 EL Minze, getrocknet
- 3 EL Kornblumen, getrocknet
(aus dem Reformhaus)

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Bio-Orange abspülen und die Schale hauchdünn mit dem Sparschäler abschälen. Schale in dünne Streifen schneiden und für etwa 40 Minuten bei 120 °C Ober-/Unterhitze im Backofen trocknen.

Schritt 02

Korianderkörner, Anissamen und Nelken in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis die Gewürze anfangen zu duften. Pfeffer, Chilis, 1 Teelöffel getrocknete Orangenschale, Salz, Zucker, Zimt und die gerösteten Gewürze in einem Mörser fein zerstoßen.

Schritt 03

Gewürzmischung in ein Glas füllen. Zum Verschenken sieht es hübsch aus, wenn 1 Esslöffel getrocknete Orange, Minze und Kornblume obendrauf geschichtet werden, zum Würzen alle Zutaten gut mischen.

Tipps & Tricks

Aus der Gewürzmischung können Sie auch eine Marinade für den Ofen herstellen. Dafür 1 Esslöffel Fischgewürz und 2 Esslöffel Öl verrühren und den Fisch damit einreiben.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür