

# Grillgewürz

## Zutaten:

- 1,5 EL getrocknete Zwiebeln
- 0,5 EL getrockneter Knoblauch
- 0,5 TL Roh-Rohrzucker
- alternativ: Kokosblüten-Zucker
- 0,5 TL Pfeffer
- 0,5 TL Paprika-Pulver
- 0,25 Salz
- 1 EL getrocknete Petersilie
- 0,5 EL Oregano

Zwiebeln, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Zucker und Paprika-Pulver in einen Mörser geben und fein mörsern. Wer es schärfer mag, nimmt statt Paprika-Pulver Chili. Die Kräuter dazugeben und alles gut vermischen.

Das Gewürz eignet sich für Fisch und Fleisch, zum Marinieren und zum Verfeinern von Salat oder anderen Beilagen.

Sendetermin: 18.07.2022

Koch/Köchin: Viola Vierk

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)