



## KARIBIK-GEWÜRZ FÜR TRUTHAHN SOUS-VIDE



### ZUTATEN

6 g Pimentkörner  
6 g schwarze Pfefferkörner  
3 g Zimtstange  
2 g Kreuzkümmel  
2 Gewürznelken  
4 g edelsüßes Paprikapulver  
2 g getrocknete, scharfe Chilis  
2 g Muskatnuss  
2 g Ingwerpulver  
1 g granulierter, getrockneter  
Knoblauch oder -pulver  
2 g granuliert, getrocknete  
Zwiebeln  
15 g brauner Rohrzucker  
20 g Salz

### ZUBEREITUNG

Piment-, Pfefferkörner, Zimt, Kreuzkümmel und Gewürznelken in einer Pfanne trocken rösten, bis sie anfangen zu duften. Auf einen Teller legen und abkühlen lassen.

Anschließend die gerösteten Gewürze und alle anderen Zutaten in einer elektrischen Kaffeemühle fein mahlen. Gewürzmischung in einem Schraubglas aufbewahren.

Die Mischung bleibt ca. 3 Monate aromatisch.