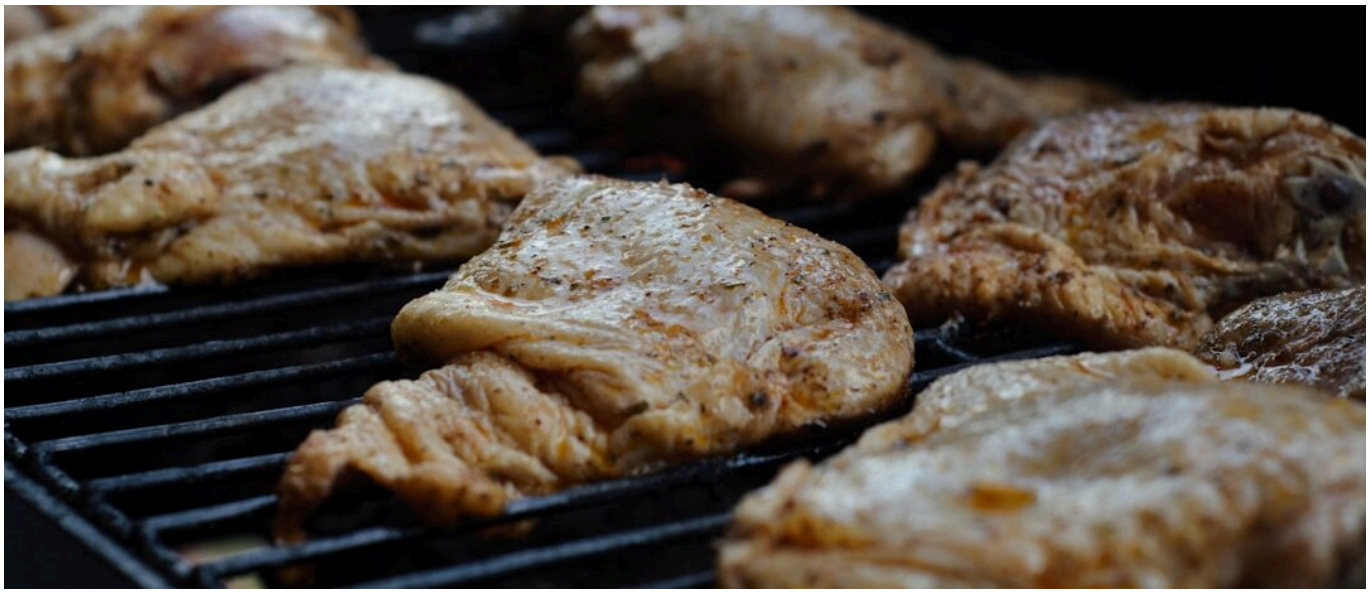


Zutaten

- 100 g Salz
- 1 EL brauner Zucker
- 1 TL geräucherte Paprika
- 1 EL Paprika edelsüß
- 1 TL Rosmarin
- 1 TL Thymian
- 1 TL gemahlene Fenchelsaat
- 1 TL gemahlene Senfsaat

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Brathähnchen-Gewürz

Entdecke unser würziges Brathähnchen-Gewürz für den perfekten Grillgenuss! Jetzt ausprobieren und die Grillparty starten bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. (der Name verrät es: für Geflügel)
2. Sämtliche Zutaten gut vermischen. Das Geflügelfleisch mindestens für 30 Minuten mit dem Brathähnchen-Gewürz durchziehen lassen.