

Zutaten

- (Für alle Arten von Meeresgetier)
- 100 g Fleur de sel
- 50 g Sesam-Saat fein gemahlen
- 1 EL Fenchelsaat gemahlen
- 1 TL Zitronenschale getrocknet und gemahlen
- 1 EL roter Pfeffer geschrotet
- 1 Msp gemahlener Anis
- 1 EL getrocknete Italienische Kräuter

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Fisch-Gewürze

Entdecken Sie das perfekte Gewürz für Meeresfrüchte! Verfeinern Sie Ihre Grillgerichte mit unseren Fisch-Gewürzen. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Alle Zutaten gut vermischen und zum Würzen von Fisch, Muscheln oder Garnelen verwenden.