

GUMÄLI-GWÜRZ



4 EL	Salz
3 EL	Mandelblättchen
2 EL	Röstzwiebeln
1 EL	Paprika edelsüss
1 TL	Cayennpfeffer (chili)
1 TL	Muskat
1/4 TL	Thymian (Pulver oder getrocknet)
1/4 TL	Curry Madras

1. Alle Zutaten in den  geben und 10-20 sek. / Stufe 8 pulverisieren.
(Je nach Wunsch kann die Zeit auch noch verlängert werden wenn man es feiner wünscht.)

Tipp: - passt hervorragend zu Weges Potatoes oder "Bratgumäli"
- als kleines Geschenk sehr geschätzt.
- es darf auch mit den Gewürzen kreativ experimentiert werden.