

Bratkartoffelgewürz aus dem Thermomix®



© Bratkartoffelgewürz - Rezepte mit Herz



5 Minuten



leicht



10 - 20 Portionen



Die leckere Gewürzmischung stammen aus unserem E-Book "**Wir lieben**

mixen - Adventskalender"

Advent, Advent, ein Lichtlein brennt ... Bevor es soweit ist, brauchen wir hübsche Anregungen für Geschenke, Mitbringsel oder die Weihnachtsbäckerei. Dann gefallen euch die 24 kreativen Blogger-Ideen aus dem Thermomix bestimmt.

24 tolle Mix-Ideen erwarten euch in unserem neuen E-BOOK "!"

Folgende weitere Rezepte laden zum Nachmachen ein:

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	50 g	Meersalz
<input type="checkbox"/>	2 TL	Paprikapulver edelsüß
<input type="checkbox"/>	1 TL	Paprikapulver rosenscharf
<input type="checkbox"/>	1 TL	getrockneter Thymian
<input type="checkbox"/>	1 TL	getrockneter Majoran
<input type="checkbox"/>	1 TL	getrocknetes Bohnenkraut
<input type="checkbox"/>	2 TL	Lauchpulver

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Thermomix® geben und **10 Sek./Stufe 4** vermischen.
2. In ein fest schließendes Glas geben und kühl und dunkel aufbewahren.

Nach Geschmack 0,5-1 TL des Gewürzes in das Fett geben, in dem die Kartoffeln gebraten werden, und kurz mit erhitzen, bevor die Kartoffeln zugegeben werden.

Haltbarkeit: Luftdicht verschlossen und kühl aufbewahrt mehrere Monate

Unser Tipp:

Lauchpulver selbst gemacht, so geht's: Lauch waschen, putzen, in feine Streifen schneiden und über Nacht bei 50 °C im Ofen auf Backpapier trocknen lassen. Dabei mit einem Kochlöffel den Backofen einen Spalt offen lassen. Wenn die Streifen ganz trocken sind, 3x 10 Sek./Stufe 8 im Thermomix® zerkleinern. Durch ein feines Sieb in ein fest schließendes Glas geben.