Fünf-Gewürze-Pulver

Gewürzmischungen · ca. 65 g · Arbeitszeit 5 Min. · Gesamtzeit 20 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 20 g Sternanis (ca. 10 Sterne)
- 15 g Sichuanpfeffer
- 15 g Fenchelsamen
- 2 Zimtstangen (Kassia, ca. 10 g), zerbrochen
- 5 g Gewürznelken

ZUBEREITUNG

1. Alle Gewürze in den trockenen Mixtopf geben und ohne Messbecher **3 Min./120°C/Stufe 1** rösten.
2. Deckel abnehmen und 15 Minuten abkühlen lassen.
3. **1 Min./Stufe 10** fein mahlen und durch ein feines Sieb streichen. Grobe Reste nochmals mahlen.

Tipp: Die klassische Würze für Ente, Schweinebauch und Marinaden der chinesischen Küche. Sparsam dosieren – schon ein halber Teelöffel reicht für 500 g Fleisch. Statt Sichuanpfeffer geht auch schwarzer Pfeffer.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/