

Herumgekalbere

Gewürzmischung selbst herstellen



Geschenke basteln kann man immer, zu Weihnachten, Geburtstagen oder wenn man jemanden besucht. Wie wäre es mit einer selbst hergestellten Gewürzmischung? Du kannst sie in zwei Varianten zubereiten: als Natura-Beef-Fleischgewürz oder als Gewürzmischung für Gemüse und Gratins. Damit ist sicher für jeden Geschmack etwas dabei!

Was du brauchst:

2-3 gut verschliessbare Gläser mit Deckel, ein Geschenkband in einer Farbe, die dir gefällt, und Klebestreifen oder Selbstklebefolie.

Für eine Portion Gewürzmischung

- 200g Salz
- 5g Pfeffer gemahlen
- 20g Knoblauchpulver
- 10g Rosmarinpulver
- 10g getrockneter Thymian
- 10g getrockneter Oregano

Für das Natura-Beef-Fleischgewürz zusätzlich

- 25g Paprikapulver



So wird es gemacht:

Die Gläser gut reinigen und trocknen. Sie dürfen nicht mehr feucht sein.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mischen. Die Mischung in die Gläser abfüllen und die Gläser gut verschliessen. Das Gewürz trocken lagern.

Dekoration:

Hier findest du eine Vorlage für eine Etikette. Du brauchst sie nur auszudrucken, entlang der gestrichelten Linie auszuschneiden und deinen Namen draufzuschreiben. Du kannst die Etikette auch nach Belieben anmalen oder verzieren. Oder du gestaltest eine ganz eigene Etikette.



Klebe die Etikette mit Klebstreifen oder Klebefolie aufs Glas und binde das Geschenkband um das Glas.

Quelle Rezept: Kathrins Natura-Beef Fleischküche. Erhältlich im [Webshop von Mutterkuh Schweiz](http://www.mutterkuh.ch)

Illustration der Etikette: Angela Oberhänsli-Manser, www.angelas-art.ch