

Curry-Gewürz-Öl

Curry Knoblauch Zitrone
Öl Kräuter

Das Curry mit ein wenig kleingeschnittenem Knoblauch, etwas Abrieb von der Zitrone und ein paar Tropfen Öl in den Mörser geben und leicht zerreiben. Ist der Knoblauch mit Öl und dem Curry vereint, gehackte feine Kräuter mit dazu geben und diese auch ein wenig einreiben. Dieses geriebene Gewürzöl ist super, um nach dem Braten Fleischstücke zu marinieren.

Alexander Herrmann am 01. März 2024