

# Pommesgewürz in Anlehnung an Ankerkraut – Variationen –



Nachdem meine Familie das Pommesgewürz von Ankerkraut so sehr mag, habe ich versucht es in Anlehnung an die Ankerskrautzutaten nachzubauen, mit ein paar Gewürzusätze, die wir mögen.

## **1.) Gisela´s Variante:**

### **Zutaten:**

60 gr. Meersalz

12 gr. Paprika edelsüss

2 gr. Senfkörner

1 EL gefriergetrocknete Zwiebeln (das nächste mal würde ich ggf. Röstzwiebeln nehmen, die geben sicher auch ein gutes Aroma) Oder Tipp von Claudia Balicki: Wenn man zuviel Zwiebeln geschnitten hat, einfach liegen lassen, trocknen lassen und dann in der Gewürzmühle pulverisieren...

1/2 TL Knoblauchpulver

1/4 TL Curry oder Kurkuma

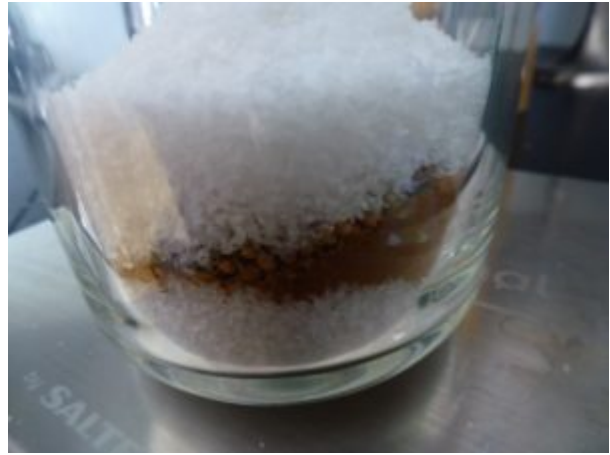
1/2 TL Oregano

1/2 TL Petersilie

Etwas abgeriebene Muskatblüte oder Muskat

### **Zubereitung:**

Alles in die Gewürzmühle geben und mischen. Fertig.



## 2. Karsten Remeisch Alternative für Pommessalz:

Eigentlich mische ich immer frei Schnauze aber ungefähr diese Mengen sind drin.

### Zutaten:

2 EL feines Steinsalz ohne Rieselhilfe+

1TL Paprikapulver rosenscharf

1 TL Knoblauchpulver

1 TL Kurkuma

Nach Lust und Laune:

Chilipulver (Piment d'Espelette)

Es gibt noch so viele Möglichkeiten. Diverse getrocknete Kräuter (Petersilie, Rosmarin, Thymian, Majoran, Oregano) passen gut.

Eine Prise Zucker geht auch.

### Zubereitung:

In die Gewürzmühle geben und mixen.