



Grill-Duo Grillgewürz

Grill-Duo Grillgewürz - die pikante Würzpastenkombi

Grill-Duo Grillgewürz, mit dieser Würzkombination kann man kaum etwas falsch machen.

Die Komponenten [Hähnchenwürzpaste](#) und [Gewürzchilipaste](#) werden im Verhältnis 3 : 1 mit einem Schuss Sojasoße vermischt.

Je nach eigenen Vorlieben kann das Verhältnis natürlich verändert werden.

Das Grill-Duo Grillgewürz für Grillfreaks

Als ich wieder mal meiner archaischen Ader nachgegangen bin und mein pyromanisches Gen am einfachen Holzkohlegrill ausgelebt habe, kam mir die Idee, die mild-pikante Hähnchenwürzpaste mit einer Chilipaste aufzupeppen. Meine Wahl fiel auf die Gewürzchilipaste, denn die Gewürzkomposition passt bestens zu Grillgut verschiedenster Art.

Gesagt, getan - und ich könnte mich heute (sprichwörtlich) noch reinsetzen.

Mein persönlicher Favorit ist ein Schweinenackensteak, für meine Liebste darf es eine ausgelöste Hähnchenkeule sein.

Zuerst grille ich das Fleisch gut an und bringe die Würz-Paste kurz vor Ende der Garzeit auf.

Es gibt Fleischliebhaber, die diese Würzmischung nach dem Garen als eine Art

Dip zum Fleisch genießen.

Würze für Kurzgebratenes & Co.

Logisch, dass Kurzgebratenes nicht zu kurz kommt.

Obwohl - auch Gulasch, das etwas andere Fleischpflanzerl (Frikadelle), Geschnetzeltes & Co. lassen sich mit der Würz-Paste hervorragend veredeln.

Das Grill-Duo

besteht aus dem 100g-Glas Hähnchenwürzpaste,
sowie einem Glas Gewürzchilipaste 46g zum Vorzugspreis von 8,90, statt 9,40 €.

Hähnchenwürzpaste (Hähnchengewürz), die Zutaten:
**Zwiebeln*, Knoblauch*, Paprika*, Thymian*, Majoran*,
Rosmarin*, Pfeffer grün*, Ursalz (unbehandelt), Senfsaat
gelb*, Fenchel*, Olivenöl nativ*.
Hefe- und glutenfrei hergestellt.**

Gewürz-Chilipaste, die Zutaten: Chili*, Zwiebeln*, Rapsöl*,
Petersilie*, Knoblauch*, Ursalz, deutscher Rübenzucker*,
Pfeffer grün*, Apfelessig*, Bockshornkleesamen*,
Fenchelsamen*, Zimt*, Nelke*, Sternanis*.

*** aus kontrolliert biologischem Anbau - DE-ÖKO-006**

[Grillmarinade](#)