



Ungarisches Gulaschgewürz (Gewürzmischung)

Produzent	Ingo Holland
Land/Gebiet	Deutschland/Rhein-Main
Produkt	Mischgewürze
Inhalt	80 g

Edelsüßer Paprika, Knoblauch, Chili, Kümmel, Szechuanpfeffer, Majoran, Zitronenschale, Lorbeerblätter.

Verwendung: Typische Mischung, um ein echtes ungarisches Gulasch herzustellen. Nur noch Fleisch, Zwiebeln, Tomatenmark und Salz dazu. Wer's nicht ganz so pikant mag, noch mit edelsüßem Paprika verlängern. Tipp: Paprikahuhn damit würzen!