

Zutaten für ca. 1,5-2 kg Fleisch:

- 3 TL Salz (15 g)
- 1 gestr. TL Pfeffer (3 g)
- 3 TL Parikapulver süß (5 g)
- 1 TL Parikapulver geräuchert (2 g)
- ½ TL Curry oder Kurkuma
- 1 TL Zwiebelpulver (3 g)
- 1 TL Knoblauchpulver (3 g)
- ½ TL Rosmarin
- ½ TL Majoran
- 1 TL braunen Zucker (3 g)
- 6-7 EL Öl (50 ml) (zum Anrühren der Marinade)

Gewürzmischung auf Vorrat:

- 9 TL Salz (45 g)
- 3 gestr. TL Pfeffer (9 g)
- 9 TL Parikapulver süß (15 g)
- 3 TL Parikapulver geräuchert (6 g)
- 1,5 TL Curry oder Kurkuma
- 3 TL Zwiebelpulver (9 g)
- 3 TL Knoblauchpulver (9 g)
- 1,5 TL Rosmarin
- 1,5 TL Majoran
- 3 TL braunen Zucker (9 g)
- Öl nach Bedarf, bis die Mischung pasten-artig ist



Kurze Info:

Zum Abmessen habe ich Messlöffel verwendet (siehe unten), zum Mahlen eine elektrische Kaffee- und Gewürzmühle. Diese ist optional, sorgt aber für eine feinere Konsistenz der fertigen Mischung.

Zubereitung:

- 1) Die Zutaten entweder einfach vermischen oder, und das empfehle ich euch wärmstens, in eine Kaffee- und Gewürzmühle geben und pudrig mahlen, also möglichst fein, denn so haftet die Marinade am Fleisch, zieht besser ins Fleisch ein und dieses hat dadurch noch mehr Geschmack.
- 2) Diese Menge reicht für 1,5 bis 2 kg Fleisch. Falls ihr ein ganzes Schraubglas voll herstellen wollt, damit ihr Vorrat habt, nehmt einfach von jeder Zutat z.B die dreifache Menge. Wenn ihr die Mischung anrührt, fügt ihr so viel Öl hinzu, dass eine Art Paste entsteht, denn eine Marinade darf nicht zu flüssig und auch nicht zu fest oder bröckelig sein. Schaut euch dafür das Video an. Die Gewürzmischung ist gut verschlossen und trocken gelagert mehrere Monate haltbar.

Sastojci za ca. 1,5-2 kg mesa:

3 kašičice soli (15 g)
1 ravna kašičica bibera (3 g)
3 kašičice slatke paprike u prahu (5 g)
1 kašičica dimljene paprike u prahu (2 g)
½ kašičice curry začina ili kurkume
1 kašičica crvenog luka u prahu (3 g)
1 kašičica bijelog luka u prahu (3 g)
½ kašičice ruzmarina
½ kašičice mažurana
1 kašičica (smeđeg) šećera (3 g)
6-7 kašika ulja (50 ml)

Mješavina začina za više tura (zaliha):

9 kašičica soli (45 g)
3 ravne kašičice bibera (9 g)
9 kašičica slatke paprike u prahu (15 g)
3 kašičice dimljene paprike u prahu (6 g)
1,5 kašičice curry začina ili kurkume
3 kašičice crvenog luka u prahu (9 g)
3 kašičice bijelog luka u prahu (9 g)
1,5 kašičice ruzmarina
1,5 kašičice mažurana
3 kašičice (smeđeg) šećera (9 g)
Ulje dodajte po potrebi, dok smjesa ne postane poput paste



Bitna informacija:

Za mjerenje sam koristila kašike za mjerenje (pogledajte gore) i električni mlin za kafu i začine za mljevenje. On nije obavezan, ali mješavini daje teksturu poput pudera, što je poželjno.

Priprema:

1) Jednostavno pomiješajte sve sastojke ili ih, a to vam toplo preporučujem, stavite u mlin za kafu i začine i sameljite u prah, odnosno što sitnije, jer se tako marinada bolje zalijepi za meso, meso je bolje upije i stime ima više ukusa.
2) Ova količina je dovoljna za 1,5 do 2 kg mesa. Ako želite da napunite cijelu staklenku kako biste imali zaliha, jednostavno svaki sastojak koristite u troduploj mjeri. Kad pravite marinadu, dodajte onoliko ulja, koliko je potrebno da biste dobili neku vrstu paste. Znači, marinada ne smije biti previše tečna niti čvrsta ili mrvičasta. Pogledajte video za detalje. Rok trajanja je dug, minimalno nekoliko mjeseci, ako dobro zatvarate staklenku i držite na suhom mjestu.