

Die Honigglasur

4-Portionen

Grill Gewürzmischung

Zutaten:

2	-	EL weisse Pfefferkörner
2	-	EL schwarze Pfefferkörner
2	-	EL Cayennepfeffer
1	-	Knoblauchpulver
1	-	Zwiebelpulver
2	-	TL getrockneter Thymian
1	-	TL Senfkörner
½	-	TL gemahlener Kreuzkümmel
½	-	TL zerstossene Fenchelsamen

Zubereitung:

Weisse und schwarze Pfefferkörner im Mörser fein zerstoßen. Pfeffer und alle übrigen Zutaten gut mischen und in ein gut verschliessbares Glas füllen. Pro 4-6 Portionen braucht man etwa 1-EL Gewürzmischung.

Amerikanische Gewürz Honig Glasur

Zutaten:

1	-	EL Grill-Gewürzmischung
2	-	EL scharfer Senf
4	-	EL flüssiger Honig
4	-	EL Öl
2	-	EL frisch gepresster Orangensaft

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine kleine Schüssel geben und mit dem Schwingbesen gut verrühren.

Passt zu zartem Schweinefleisch, besonders Schweinerippchen, Pouletschenkel und Pouletbrust und Entenbrust.