AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	Frankreich

QUATRE-ÉPICES



Rezept: Dieter Kuhn, Wohlen AG - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das «Viergewürz» enthält diejenigen Gewürze, die seit dem Mittelalter im Gewürzhandel die grösste Rolle spielten. Die Mischung war über Jahrhunderte in der französischen Küche ein Must für Terrinen, Schmor- und Wildgerichte.

ZUTATEN (10 PERSONEN)

4 EL	Weisse Pfefferkörner	0.5 EL	Nelke
0.5 EL	Ingwer, getrockneter	1 EL	Muskat

ZUBEREITUNG

1. Den weissen Pfeffer, das Ingwerpulver und die Nelke langsam rösten. Die Mischung muss schön duften, die Gewürze dürfen jedoch die Farbe nicht ändern.
2. Den Muskat zugeben und alles in einem Mörser fein zerstossen.