



Steakpfeffer:

für etwa 1 Tasse

3 EL Schwarzer Pfeffer, grob gemahlen

3 EL Pyramidensalz oder Fleur de Sel

1 TL Tomatenflocken

½ TL Chiliflocken

½ TL Zucker

1 Prise Vanillepulver

½ TL Zwiebelpulver

½ TL Knoblauchpulver

1 Msp. Piment

1 TL Thymian

Sämtliche Zutaten gründlich miteinander vermischen und in einer luft- und lichtdichten Dose aufbewahren.

Passt optimal zu gegrillten Steaks, kurz vor dem grillen würzen, grillen, in Tranchen schneiden und nochmal etwas mit dem Steakpfeffer bestreuen.