Rezept für die Chili-Gewürzmischung

Zutaten

2 EL	Salz
6 TL	Paprikapulver (am besten eine Mischung aus edelsüß und geräuchert)
3 TL	Kreuzkümmel, gemahlen
2 EL	Chilischoten, gemahlen
1 EL	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 TL	Zimt, gemahlen
1 TL	Piment, gemahlen
1 TL	Kakaopulver, ungesüßt
1 TL	Zucker, braun oder weiß
1 EL	Oregano, getrocknet

Zubereitung

1. Alle Zutaten vermischen und luftdicht verschließen.

   Tipp: Für ein fruchtiges Chili könnt ihr der Gewürzmischung auch noch getrocknete Orangenschalen beimengen.