

# Puten-, Enten- und Gänsebraten Gewürzzubereitung

Eine besondere Mischung nach dem Originalrezept des Firmengründers Helmut Boomers. Sie passt zu allen gegrillten und gebratenen Geflügelgerichten, aber auch zu Wild, Lamm, Kaninchen und Schwein, zu Ragouts sowie zu Pasteten. Bei Grillgut kann man die Gewürzzubereitung mit etwas Öl verrühren und es damit bepinseln. Beim Braten reibt man das Fleisch am besten vor dem Garen mit dem Gewürz ein. Löschen Sie den Fonds gerne mit einem Schuss Rotwein ab.

Bewahre Deine Gewürze luft- und lichtgeschützt in unseren [Gewürzdosen](#) auf!

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	480.40 kj
Brennwert kcal	115.00 kcal
Fett	3.50 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.80 g
Kohlenhydrate	15.50 g
davon Zucker	15.10 g
Ballaststoffe	1.50 g
Eiweiß	4.40 g
Salz	61.00 g
Natrium	0.01 g