



Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zezelitsch
13.9.2026

WILDE MÖHRE: Gewürzmischung

*Die Samen an warmen, trockenen Tagen sammeln.
In einer trockenen Pfanne rösten. (Das bringt mehr Aroma und eine längere
Haltbarkeit.) Die gerösteten Samen der Wilden Möhre sodann mit Koriandersamen,
Fenchelsamen, geriebenen und getrockneten Wilde Möhren-Wurzeln und den Blüten
und Blättern der Pflanze mischen. Wer mag, kann auch gleich Salz dazu geben.*

*Die Würzmischung ist im Glas gut ein halbes Jahr lang haltbar. Gemörsert oder
gemahlen wird sie erst kurz vor der Verwendung. Sie passt perfekt in Gebäck, auf
Ofengemüse oder auf Karottensuppe.*