Gewürzmischung „Espresso-Chili“

Zutaten für 4 Steak á 200 g

2 TL Kreuzkümmel (ganz)	in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten. (Zur Not geht auch Kreuzkümmelpulver)
2 EL geröstete Espressobohnen	und
1 ½ TL grobes Meersalz	zusammen mit dem gerösteten Kreuzkümmel in einer Gewürzmühle fein mahlen.
1 EL (Ancho-) Chilipulver	
1 TL Paprikapulver edelsüß	und
1 TL frisch gemahlenen Pfeffer	in eine kleine Schüssel geben. Die Espresso-Kreuzkümmel-Salz-Mischung zugeben und alles gut mischen. Die Steaks damit einreiben und etwa 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Das passt dazu: Steaks vom Rind und Lamm, Hüftsteaks vom Rind, Lammkoteletts und Lammspießen hervorragend auch zu Rib-Eye-Steaks, Filetspieße, Bürgermeisterbraten und Lammsattel.