

Deutsche Tapas

Grundrezepte zum Buch



Currygewürz

- 4 Kardamomkapseln
- 1 TL Pfefferkörner
- 5 Nelken
- 1 TL Kreuzkümmelsamen (Cumin)
- 1 TL Koriandersamen
- 1 EL Senfkörner
- 1 TL Fenchelsamen
- 3 EL Kurkuma (Gelbwurz)
- 2 EL gemahl. Bochshornklee
- 1-2 TL Chilipulver
- ½ TL Zimt
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Ingwer
- ¼ TL Muskatnuss



Die Kardamomkapseln andrücken und die Samen herausholen. Diese zusammen mit Pfefferkörner, Nelken, Kreuzkümmelsamen, Koriandersamen, Senfkörner und Fenchelsamen in einer Pfanne unter Rühren leicht anrösten. Abkühlen lassen und in einem Mörser oder einer Gewürzmühle fein mahlen.

Die restlichen Gewürze zugeben und durchmischen. Luftdicht aufbewahren. Sollte Ihnen manche Gewürze nur in Pulverform zur Verfügung stehen, diese dann nicht anrösten und als Pulver zugeben.