



BASF

We create chemistry

Ras el Hanout (Gewürzmischung)



10 Minuten



4 Personen



vegan

Zutaten

- 2 TL Kurkuma
- 3 EL Kreuzkümmel
- 1 TL Zimt
- ½ TL Anis
- 2 TL Kubeben Pfeffer
- 2 TL Pfeffer, schwarz
- 2 EL Koriandersamen
- 3 TL Muskatnuss, gemahlen
- 2 TL Ingwer, gemahlen
- 1 TL Kardamom, gemahlen
- 8 Nelken
- 4 Pimentkörner
- 1 TL Macis
- 1 TL Galgant
- 2 g Safranfäden
- 2 Chilischoten, getrocknet

Zubereitung

- 1) Kubeben Pfeffer, schwarzer Pfeffer, Koriandersamen, Nelken, Pimentkörner, Macis und Chilischoten in einer Pfanne für ca. 2 Minuten leicht anrösten, abkühlen lassen und in einem Mörser fein vermahlen.
- 2) Die restlichen Gewürze hinzufügen, umrühren und durch ein feines Sieb geben.
- 3) Die Gewürzmischung in eine Dose füllen und dunkel lagern.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte

Unser Küchentipp

Verwenden Sie die Gewürzmischung für Fleisch-, Lamm-, Fisch- oder Reisgerichte.

