

Milde Currymischung

4 EL Koriandersamen
1 EL Kreuzkümmelsamen
1 EL Fenchelsamen
1 Sternanis
3 Lorbeerblätter
3 Kardamomkapseln
1 kleines Stück Zimtstange
einige schwarze Pfefferkörner
1 getrocknete Chilischote
3 Nelken
3 EL Kurkumapulver
½ EL Reiskörner

Koriander, Kreuzkümmel und Fenchel in einer Bratpfanne trocken hellbraun rösten (nicht zu stark, sonst werden die Gewürze bitter). Auskühlen lassen.

Alle Gewürze zusammen mit dem Reis fein mahlen. In ein Glas füllen und gut verschliessen.

Tipp: Soll die Mischung scharf werden, gibt man noch 2 bis 3 getrocknete Chilischoten dazu.

Lagerdauer: 6 Monate

(aus: Beatrice Aepli: Das Curry-Kochbuch)