

Scharfe Currymischung

3 EL Koriandersamen
1 EL Kreuzkümmelsamen
4 Kardamomkapseln
1 EL weisse Pfefferkörner
1 EL schwarze Pfefferkörner
1 Sternanis
1 EL Pimentkörner (Nelkenpfeffer)
10 Nelken
5 getrocknete Chilischoten
1 kleines Stück Zimtstange
1 TL Reiskörner
3 EL Kurkumapulver
1 EL Ingwerpulver
1 EL Muskatblütenpulver (Macis)
1 EL scharfes Rosenpaprikapulver

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

Koriander, Kreuzkümmel, Kardamom, Pfeffer, Sternanis, Piment, Nelken, Chilischoten, Zimt und Reis fein mahlen, mit den restlichen Gewürzen mischen. In ein Glas füllen und gut verschliessen.

Lagerdauer: 6 Monate

(aus: Beatrice Aepli: Das Curry-Kochbuch)