

garam masala

- 1 Zimtstange
- 2 Lorbeerblätter
- 3 EL Keruzkümmelsamen
- 2 EL Koriandersamen
- 2 EL grüne oder schwarze Kardamomsamen
- 1 1/2 EL schwarze Pfefferkörner
- 1 1/2 EL Nelken
- 2 EL Muskatblütenpulver (Macis)

1. Gewürze - ohne Muskat - in der Bratpfanne trocken hellbraun rösten (nicht zu stark, sonst werden die Gewürze bitter). Auskühlen lassen.

2. Die gerösteten Gewürze fein mahlen und mit dem Muskatblütenpulver mischen. In ein Glas füllen und gut verschliessen.

Lagerdauert: 4-6 Monate, aber am Besten ist es frisch, daher wie schon gesagt, mach gschiider d'Hälfti unds nägschti Mal wieder frisch.