

**BLUMIGER CURRY****Ergibt ca. 60 g**

 **Zubereitungszeit:** 20 Min.  
 **Aufwand:** einfach

**Zutaten:**

½ TL gelbe Senfkörner  
½ TL Ingwer gemahlen  
½ TL Muskatblüte  
1 EL schwarze Pfefferkörner  
1 TL grüne Kardamomkörner  
1 TL Kreuzkümmel  
1–2 Stück Kassiarinde  
2 EL Korianderkörner  
2 EL Kurkumapulver  
3 Chilischoten getrocknet  
5 Nelken

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

Koriander, Pfeffer, Nelken, Chili, Kümmel, Kardamom, Senf in einer Pfanne ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten rösten. Restliche Zutaten begeben und alles im Cutter fein mahlen. In gut verschliessbare Beutel oder Dosen abfüllen.

**TIPP** Für Gemüse- und Linsengerichte sowie für Gerichte mit hellem Fleisch oder Fisch geeignet.

Veröffentlicht in Ausgabe 12/2006 auf Seite 18

**Ihre Optionen zu diesem Rezept**

Exklusiv für Abonnenten

 [Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

 [In den Einkaufszettel](#)

 [Einkaufszettel drucken](#)

 [Rezept drucken](#)

 [Rezept verschicken](#)