

Arabiens Küchen

Marokkanische Gewürzmischung

Raz el Hanout

In der marokkanischen Küche wird diese Gewürzmischung traditionell für Tajine- und Couscousgerichten verwendet.

Herkunft: Marokko

Kategorie: Zutaten, Gewürzmischungen

Vorbereitungszeit: 3 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 50 g

2 TL Pfeffer schwarz

2 Muskatblüten (Macis)

2 TL Kubebenpfeffer

2 TL Kurkuma

2 TL Kardamom, grün

2 TL Kreuzkümmel

2 TL Safran

½ TL Anissamen

1 Gewürznelke(n)

½ TL Piment

1 TL Kardamomsamen

2 Chilischote(n) rot, getrocknet

6 Rosenknospen getrocknet

3 Lavendelbüten

1 Muskatnuss

5 cm Ingwer getrocknet

1 Stange(n) Zimt

Vorbereitung

Pfeffer, Macis, Kubebenpfeffer, Kurkuma, Kardamom, Kreuzkümmel, Safran, Anis, Melke, Piment und Kardamomsaat in einer Pfanne ohne Fett etwa 3 Minuten anrösten, beiseite stellen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Muskatnuss reiben, die Zimtstange grob zerkleinern.

Zubereitung

Die gerösteten Gewürze zusammen mit den restlichen Zutaten in einer Kaffee- oder Gewürzmühle fein zermahlen.