

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.