Tandoori Gewürzmischung
Tandoori Masala

Tandoori Masala ist die klassische Gewürzmischung für Gerichte aus dem Pandschab. Die Gerichte werden in einem speziellen Ofen, dem Tandoori-Ofen zubereitet. Der Tandoor ist ein tonnenförmiger Ofen, dessen Boden mit einem Holzkohlefeuer bis zur Rotglut erhitzt wird. Das traditionelle Tandoori Masala gibt seine rote Farbe auch an die gewürzten Speisen weiter.

Herkunft: Indien
Kategorie: Zutaten, Gewürzmischungen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 50 g
2 TL Kreuzkümmelsamen
2 TL Koriandersamen
½ Stange(n) Zimt
1 TL Gewürznelke(n)
1 TL Madras Chilipulver
1 TL Ingwerpulver
1 TL Kurkuma
1 TL Knoblauchpulver
1 TL Muskatblütenpulver
1 TL Salz
¼ TL Annattopulver



Tandoori Masala

Vorbereitung
Die ganzen Gewürze in einer schweren Pfanne ohne Fett rösten, bis sie anfangen, zu duften. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Zubereitung
Die gerösteten Gewürze zusammen mit den Gewürzpulvern in einem Mörser oder einer Gewürzmühle gründlich mahlen und in ein luftdichtes Gefäß geben.

© 2026 coquina.de