Makhlut Harr Gewürzmischung

Makhlut Harr

Makhlut Harr ist eine Gewürzmischung aus dem Libanon. Sie besteht aus gerösteten Kichererbsen, getrocknetem Oregano, Cayennepfeffer, Rosenpaprika und einer Prise Salz. Diese Mischung wird oft verwendet, um Gerichten eine würzige und aromatische Note zu verleihen.

Herkunft: Libanon
Kategorie: Zutaten, Gewürzmischungen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 300 g

200 g Kichererbsen geröstet
100 g Oregano getrocknet
3 EL Cayennepfeffer
3 EL Rosenpaprika
1 Prise Salz



Makhlut Harr Zutaten

Zubereitung

Die Kichererbsen in einem Mörser zerstoßen. Den Oregano fein zerreiben. Beides mit den übrigen Zutaten im Mixer zu einem feinen Pulver verarbeiten.

Gewürzmischungen

In vielen arabischen Ländern wird zum Frühstück eine Gewürzmischung gereicht. Man mischt sie mit Olivenöl und tunkt das frische Brot hinein. Die Zutaten können nach Geschmack variiert werden.
Man bewahrt das fertige Pulver in luftdicht verschlossenen Gläsern auf. Pro Person und Mahlzeit rechnet man 1-2 EL Gewürzmischung. Gewöhnlich wird zu einem solchen Frühstück süßer schwarzer Tee serviert.

© 2026 coquina.de