Chakalaka Gewürzmischung

Chakalaka

Die gleichnamige Würzsauce schmeckt vollmundig, lecker, aromatisch, würzig, pikant und exotisch. Die Gewürzmischung sorgt für eine würzig-fruchtige Schärfe.
Der Ursprung der Soße wird im afrikanischen Botswana vermutet, die heute gebräuchliche Variante hat sich jedoch in den Townships von Johannesburg entwickelt.

Herkunft: Südafrika
Kategorie: Zutaten, Gewürzmischungen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 50 g

1 EL Röstzwiebeln
4 Pimentbeeren
5 Kardamom, grün
2 Gewürznelke(n)
2 EL Instant-Brühpulver
1 EL Paprikapulver edelsüß
1 TL Chiliflocken
1 TL Koriander gemahlen
1 TL Kurkuma gemahlen
2 TL Paprikapulver geräuchert
1 TL Ingwer gemahlen
1 TL Petersilie getrocknet
2 TL Kreuzkümmel gemahlen
½ TL Zimt gemahlen



Chakalaka Gewürzmischung

Vorbereitung

Die Röstzwiebeln, Pimentkörner, Kardamomkapseln und Nelken in einem Mörser fein zerstoßen und in eine Schüssel geben.

Zubereitung

Die übrigen Gewürzen in die Schüssel geben und alles gründlich vermengen. In luftdichtem Gefäß bis 4 Monate haltbar.

© 2026 coquina.de