

Currygewürzmischung



Zutaten

- 1 EL Koriandersamen
- 1 EL Kreuzkümmelsamen
- 6 Kardamomkapseln
- 2 Nelken
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Ingwerpulver
- 1 TL Paprikapulver
- 2 TL Kurkumapulver

Zubereitung

Den Koriander- und Kreuzkümmelsamen in den Mixtopf geben, ohne Öl kurz anrösten, Kardamomkapseln und Nelken dazugeben und zusammen mit dem für 30 Sek. / Stufe 8 mahlen.

Die restlichen Zutaten dazugeben und 15 Sek. / Stufe 8 zerkleinern.

In ein Glas umfüllen.

Je nach Geschmack 1-2 gehäufte TL der Gewürzmischung in Gemüse- oder Geflügel-Currygerichte geben.

Dazu passt auch sehr gut Kokosmilch.