Garam Masala Gewürzmischung

Garam Masala

Es gibt unzählige Versionen von Garam Masala, die Mischung ist von Region zu Region unterschiedlich, und auch der individuelle Geschmack der Köchin ist für die Mischung der Gewürze ausschlaggebend. Garam heißt übersetzt warm bzw. heiß. Das bedeutet, dass die Gewürzmischung eine heiße Mischung ist und eine angenehme Wärme im Körper erzeugt. Garam Masala immer erst kurz vor dem Servieren zu den Gerichten geben. Man kann Garam Masala in einem luftdicht verschlossenen Gefäß etwa ein halbes Jahr aufbewahren, ohne dass sich sein Aroma verliert.

Herkunft: Indien
Kategorie: Zutaten, Gewürzmischungen

Vorbereitungszeit: 3 Minuten
Zubereitungszeit: 3 Minuten

Zutaten für 4 EL

1 EL Koriandersamen
1 EL Kreuzkümmelsamen
1 TL Pfeffer schwarz
1 Stange(n) Zimt
6 Gewürznelke(n)

Garam Masala

Vorbereitung

Alle Gewürze in eine kleine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten unter Rühren anrösten. Wenn die Gewürze anfangen zu duften, herausnehmen und auf einen Teller legen. Mit einem Holzlöffel die Zimtrinde grob zerkleinern. Gewürzmischung abkühlen lassen.

Zubereitung

Die abgekühlten Gewürze in 2 bis 3 Portionen in eine elektrische Kaffeemühle oder den Mixaufsatz der Küchenmaschine geben und so fein mahlen bis ein Pulver entstanden ist (man kann diese Arbeit auch mit einem Mörser erledigen). In einem Glas mit einem festen Verschluss aufbewahren.

© 2024 coquina.de