Baharat Gewürzmischung

Baharat

Baharat ist eine arabische Gewürzmischung zum Würzen von Fleisch- und Fischgerichten. Wie das indische Garam Masala gibt es keine eindeutige Zusammensetzung der Würzmischung, denn jeder Koch bereitet sein eigenes Baharat frisch zu. In der Regel besteht Baharat jedoch aus Pfeffer, Paprika, Koriander, Nelken, Kreuzkümmel, Kardamom, Muskatnuss und Zimt.

Herkunft: Vereinigte Arabische Emirate
Kategorie: Zutaten, Gewürzmischungen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 20 g

2 EL Pfeffer schwarz
1 EL Koriandersamen
1 EL Zimt
1 EL Kreuzkümmel
½ EL Gewürznelke(n)
½ EL Kardamom, grün
1 Muskatnuss gemahlen
2 EL Paprikapulver

Baharat Gewürzmischung

Vorbereitung

Alle Zutaten in einer Gewürzmühle oder im Mörser fein zu einem Pulver verarbeiten.

Zubereitung

Die gemahlenen Gewürze gründlich mit Paprikapulver vermischen und in ein luftdichtes Gefäß geben.

© 2024 coquina.de