



Eine typische Gewürzmischung aus Südindien: Die getrockneten Gewürze werden geröstet und gemahlen und mit den restlichen Zutaten zu einer Paste verarbeitet.

Herkunft: Indien

Kategorie: Zutaten, Gewürzmischungen

Vorbereitungszeit: 5 Minuten Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 1 Portionen

3 TL Koriander ganz

1 TL Senfkörner schwarz

2 TL Kreuzkümmel

1 TL Bockshornklee

1 TL Pfeffer schwarz, ganz

3 TL Curryblätter getrocknet

4 Chilischote(n) getrocknet

3 TL Kurkuma gemahlen

Vorbereitung

Alle Zutaten außer Chilischoten, Curryblätter und Kurkuma in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, bis die Gewürze zu knistern beginnen und ihr Duft aufsteigt.

Zubereitung

Die Gewürze zusammen mit den Curryblättern und den Chilischoten in der Küchenmaschine zu Pulver

verarbeiten. In eine Schüssel geben, mit dem Kurkuma vermischen und in einem gut verschließbaren und lichtdichten Behälter aufbewahren. Dunkel und trocken gelagert, hält sich das Curry mehrere Wochen.



Madras Curry

© 2024 coguina.de