Madras Curry Gewürzmischung
Madrasi Masala

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



Madras Curry

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.

© 2026 coquina.de