# Chakalaka Gewürzmischung

## Chakalaka

Die gleichnamige Würzsauce schmeckt vollmundig, lecker, aromatisch, würzig, pikant und exotisch. Die Gewürzmischung sorgt für eine würzig-fruchtige Schärfe.
Der Ursprung der Soße wird im afrikanischen Botswana vermutet, die heute gebräuchliche Variante hat sich jedoch in den Townships von Johannesburg entwickelt.

Herkunft: Südafrika
Kategorie: Zutaten, Gewürzmischungen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

### Zutaten für 50 g

1 EL Röstzwiebeln
4 Pimentbeeren
5 Kardamom, grün
2 Gewürznelke(n)
2 EL Instant-Brühpulver
1 EL Paprikapulver edelsüß
1 TL Chiliflocken
1 TL Koriander gemahlen
1 TL Kurkuma gemahlen
2 TL Paprikapulver geräuchert
1 TL Ingwer gemahlen
1 TL Petersilie getrocknet
2 TL Kreuzkümmel gemahlen
½ TL Zimt gemahlen



Chakalaka Gewürzmischung

### Vorbereitung

Die Röstzwiebeln, Pimentkörner, Kardamomkapseln und Nelken in einem Mörser fein zerstoßen und in eine Schüssel geben.

### Zubereitung

Die übrigen Gewürzen in die Schüssel geben und alles gründlich vermengen. In luftdichtem Gefäß bis 4 Monate haltbar.

© 2026 coquina.de