

## angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### 1001 NACHT – Currymischungen

#### Sultans Curry:

##### Zutaten:

2 EL	Koriander
2 EL	Fenchelsamen
2 EL	Kreuzkümmel
2 EL	Bockshornklee
2 EL	Curryblätter
2 EL	Kurkuma
1 EL	Pfeffer, schwarz
1 EL	Piment
etwas	Nelken (Optional)
1	Stange/n Zimt, aromatisch
4 Stk	Kardamom – Kapseln

#### Dessert Curry

##### Zutaten:

3 EL	Orangenschale, getrocknet (oder Orangenpulver)
1.5 EL	Kardamom
2 EL	Kurkuma
1 TL	Ingwer, gemahlen
1 TL	Zimt, gemahlen
½ TL	Cayennepfeffer, gemahlen

#### ZUBEREITUNG CURRY MISCHUNGEN:

Ganze Samen in einer Pfanne ohne Fett anrösten und etwas auskühlen lassen. Anschliessend in einer Gewürzmühle/Kaffeemühle oder Blitzhacker die Gewürze mahlen und je nach Rezept mit pulverartigen Gewürzen gründlich mischen.

Zur Aufbewahrung eignet sich am besten ein lichtundurchlässiger Behälter.