

angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

ZAUBER DES ORIENTS – CURRYMISCHUNGEN

ORANGEN-INGWER

Zutaten:

2 EL	Orangenschale, getrocknet (oder Orangenpulver)
1 EL	Kurkuma
2 TL	Ingwer
2 TL	Schwarzer Pfeffer
2 TL	Kreuzkümmel
2 TL	Kardamom
1.5 TL	Cayennepulver
1 TL	Paprika
1 TL	Zimt

SULTAN

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

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.