

## Ras el Hanout

Rezept für eine kleine Gewürzdose



### ZUTATEN

- 2 TL Kurkuma
- 3 EL Kreuzkümmel
- 1 TL Zimt
- ½ TL Anis
- 2 TL Kubebenpfeffer
- 2 TL Pfeffer, schwarz
- 2 EL Koriandersamen
- 3 TL Muskatnuss, gemahlen
- 2 TL Ingwer, gemahlen
- 1 TL Kardamom, gemahlen
- 8 Nelken
- 4 Pimentkörner
- 1 TL Macis
- 1 TL Galgant
- 2 g Safranfäden
- 2 Chilischoten, getrocknet

### ZUBEREITUNG

1. Kubebenpfeffer, schwarzer Pfeffer, Koriandersamen, Nelken, Pimentkörner, Macis und Chilischoten in einer Pfanne für ca. 2 Minuten leicht anrösten, abkühlen lassen und in einem Mörser fein vermahlen.
2. Die restlichen Gewürze hinzufügen, umrühren und durch ein feines Sieb geben.
3. Die Gewürzmischung in eine Dose füllen und dunkel lagern.



**Guten Appetit!**

wünscht die **BASF** Gastronomie

#### Unser Küchentipp für Sie:

Verwenden Sie die Gewürzmischung für Fleisch-, Lamm-, Fisch- oder Reisgerichte.

