

Omas Rezeptesammlung

Garam Masala - Curry Gewürz Mischung

Stichworte: Curry, Gewürz, Herzhaft

55 g schwarze Kardamomkapseln,
25 g Stangenzimt,

25 g Gewürznelken,
55 g Pfefferkörner

Eine große gusseiserne Pfanne erhitzen, dann die Hitze reduzieren, Kardamom und Zimt hinein. Mit einem Holzlöffel 2 Minuten rühren.

Gewürznelken und Pfefferkörner dazugeben und eine weitere Minute rühren.

Die Pfanne vom Feuer nehmen und weiter rühren bis die Pfanne nicht mehr heiß ist. Danach die Gewürze auskühlen lassen.

Im Mixer die gerösteten Gewürze zu feinem Pulver mahlen. Sollte die Gewürzmischung grob und faserig sein, durch ein Sieb schütten.

Das Gewürzpulver luftdicht, am besten in einem Schraubglas aufbewahren.