

Baharat – Gewürzmischung

Die Gewürzmischung ist süss und duftend. Sie wird als trockene oder nasse Marinade und zum Würzen verwendet.

Zutaten (Basis-Mischung):

- 1 EL schwarzer Pfeffer
- 1 EL Pimentkörner
- 1 TL Korianderkörner
- 1 TL Kreuzkümmelsamen
- 1 EL gemahlener Zimt
- 1 TL gemahlene Muskatnuss

Zubereitung:

Diese Zutaten in einer trockenen Pfanne auf mittlerer Hitze rösten bis sie duften. Das ganze Gewürz mahlen und mit Zimt und Muskat vermengen.