

Universal-Currypulver

Zutaten:

8 Teelöffel Korianderkörner
3 Piri Piri oder eine getrocknete
Chili
2 Teelöffel Pfefferkörner
2 Teelöffel Kurkuma
1 Teelöffel Kümmel
2 Teelöffel Kreuzkümmel
2 Teelöffel
Bockshornkleesamen
2 Teelöffel Kardamomkapseln
1 kleine Stange Zimt
7 Nelken
1 Teelöffel Ingwerpulver
2 Lorbeerblätter zerbröselt
2 Teelöffel Senfkörner

Zubereitung:

Zutaten in einer alten Pfanne auf ganz kleiner Hitze vorsichtig rösten.

Dann Portionsweise in einer Schlagmühle mahlen. Schlagmühle sollte nur für Gewürze verwendet werden!!

Portionen zusammen in ein Glas geben, gut vermischen und mindestens 1 Stunde offen auskühlen lassen. Dann nochmals gut durchschütteln und verschlossenes Glas dunkel aufbewahren.

