



Zutaten

- 10 g Koriandersamen
- 8 g Kurkuma
- 6 g Chili getrocknet
- 6 g Kreuzkümmel
- 6 g Fenchelsamen
- 4 g Bockshornkleesamen
- 4 g Senfkörner
- 2 g Zimt
- 2 getrocknete Lorbeerblätter
- 2 g Ingwerpulver

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Madras Curry

Mit 10 Gewürzen in nur 10 Minuten, Curry selbstgemacht verfeinert Dressings, Soßen und Marinaden, für eine hausgemachte exotische Mahlzeit.

So wird's gemacht:

1. Die Zutaten alle in einem Mörser möglichst fein mahlen.
Lagerung: dunkel, in einem gut verschlossenen Glas 12 Monate.