

Ras el Hanout

Zutaten

½ TL	Pfeffer, gemahlen, schwarz
½ TL	Korianderpulver
½ TL	Kardamompulver
½ TL	Ingwerpulver
½ TL	Pimentpulver
½ TL	Nelkenpulver
½ TL	Muskatblüte (Macis), gemahlen
1 TL	Kreuzkümmelpulver
1 TL	Kurkumapulver
1 TL	Anispulver
1 TL	Zimtpulver
1 TL	Lavendel
1 TL	Fenchelsamen, zerstoßen
2 TL	Rosenblätter, zerstoßen
2 TL	Lorbeerblätter, zerstoßen

Zubereitung

Arbeitszeit ca. 10 Minuten □ Gesamtzeit ca. 10 Minuten

Alle Zutaten gut vermischen und in einem luftdichten Gefäß trocken und dunkel lagern.

Ras el Hanout: Die Mischung des Ladenbesitzers, so die Übersetzung, ist eine scharfe nordafrikanische Würze für Tajine- und Fleischgerichte.

Es gibt diese Gewürzmischung in verschiedenen Variationen auch fertig in gut sortierten Supermärkten oder im Orientladen zu kaufen.