

Ras-el-Hanout Gewürzmischung

Zutaten:

1 TL	Zimt
1/2 TL	Anis
8	Nelken
2 TL	Kurkuma
3 EL	Kreuzkümmel (orientalischer Kümmel)
2 TL	Kubebenpfeffer
2 TL	Schwarzer Pfeffer
2 EL	Koriandersamen
2 TL	gemahlene Muskatnuss, frisch
2 EL	getrocknete Ingwerstücke
4	Pimentkörner
2	getrocknete Muskatblüten (Macis)
2	Lorbeerblätter
4	Kardamomkapseln (die Samen also nur den Inhalt der Kapsel)
1 TL	Lavendelblüten
2	getrocknete Chilischoten
1	Stück Galgantwurzel
2 g	Safranfäden
1 Stück	Gelbwurz/Kurkuma
3-5	Rosenknospen, falls verfügbar

Zubereitung:

Alle Zutaten im Mörser (alternativ elektrische Kaffeemühle) zu einem feinen Pulver mörsern.

In eine kleine Metalldose (Lichtschutz) füllen und verschliessen.

Hält sich kühl gelagert bis zu einem Jahr. Es empfiehlt sich jedoch eine kleinere Menge herzustellen und innert 6 Monaten aufzubreuchen.