

**Typ:** Verschiedenes      **Quelle:** Azalay Newsletter

**Bemerkungen:** Diese in der marokkanischen Küche häufig verwendete Gewürzmischung kann man auch kaufen. Wer sich keine aus Marokko mitgebracht hat, findet sie auch bei uns in Spezialitätenläden oder beim ein oder anderen Gewürzversand, zum Beispiel [www.1001gewuerze.de](http://www.1001gewuerze.de).

**Zutaten:**

- 1TL Pimentkörner oder 1 1/4 TL gemahlene Piment
- 1 ganze Muskatnuss oder 2 TL gem. Muskat
- 20 Safranfäden
- 2TL schwarze Pfefferkörner oder 1 1/2 TL gem. Pfeffer
- 1 1/2 Tl Macisblüte oder gemahlene Macisblüte
- 1 Stück Zimtstange oder 1 Tl gemahlener Zimt
- 2Tl Kardamomsamen oder 1 1/2 TL gemahlener Kardamom
- 2 Stücke getr. Ingwer oder 2 TL gemahlener Ingwer
- 2TL Salz
- 1 Stück getrocknete Kurkumawurzel oder 1 TL Kurkumapulver

**Rezept:** Ganze Gewürze in eine beschichtete Pfanne geben und bei Mittelhitze unter ständigem Rühren 3-5 Min rösten, bis sie duften. Ganze Gewürze mörsern oder gemahlene Gewürze sorgfältig miteinander vermischen. Im Kühlschrank bzw. luftdicht aufbewahren.