

---

**Typ:** Verschiedenes      **Quelle:** Chefkoch.de

\*\*\*

**Bemerkungen:** Die Gewürzmischung würzt z.B. das eritreische Gericht Zigni und verleiht den bekannten Geschmack.

Für die Berbere Gewürzmischung gibt es die verschiedensten Varianten und Hausrezepte. Einfach mit den Gewürzen variieren, bis ihr eine Mischung erreicht, die Eurem persönlichen Geschmack zusagt.

In vielen Rezepten finden sich zusätzlich zu den oben aufgeführten Gewürzen noch 2 TL Kreuzkümmel und 1 TL Gelbwurzpulver (Tumeric).

**Zutaten:**

- 1 TL Ingwer, gemahlen
- ½ TL Koriander - Körner
- ½ TL Kardamom
- ½ TL Bockshornklee
- ¼ TL Gewürznelke(n)
- ¼ TL Piment
- ¼ TL Zimt, gemahlen
- 1 TL Salz
- 3 TL Cayennepfeffer
- 2 TL Paprikapulver
- 1 TL Pfeffer, aus der Mühle
- 2 TL Kreuzkümmel, evtl.
- 1 TL Kurkuma (Gelbwurzpulver), evtl.

**Rezept:** Die Gewürzsaamen in einer Pfanne ein paar Minuten trocken anrösten. Auskühlen lassen und die restlichen Gewürze zugeben. Alles zusammen in einer Kaffeemühle fein mahlen. Kann verschlossen als Gewürzmischung gelagert werden.

Um die Arbeit zu vereinfachen geht auch folgende Variante:  
Alle Gewürze in gemahlener Form zusammenrühren und in einer Pfanne trocken anrösten. Dadurch entfällt das Mahlen.