



## *Indische Gewürzmischung*

### *Garam Masala*

#### *Zutaten für 1 Portion*

1 EL Koriander  
1 EL Kreuzkrümmel  
1 TL Pfeffer, ganz, schwarz  
½ TL Kardamom - Kapseln  
½ TL Gewürznelken

---

#### *Zubereitung*

Das Innere der Kardamomkapseln auslösen und für die Verwendung bereitstellen. Die Gewürze werden einzeln bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren trocken geröstet. Nach dem Erkalten werden sie in einer kleinen Mühle gemahlen. Wird die Gewürzmischung für ein Gericht benötigt, dann soll es am Ende des Garvorgangs zugefügt werden.

---

#### *INFO*

Schwierigkeitsgrad: simpel  
Brennwert p. P.: keine Angaben  
Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

---