Currypulver (Madras-Art)

Gewürzmischungen · ca. 80 g · Arbeitszeit 5 Min. · Gesamtzeit 25 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 20 g Koriandersamen
- 10 g Kreuzkümmel
- 5 g Bockshornkleesamen
- 5 g gelbe Senfsamen
- 5 g schwarze Pfefferkörner
- 4 getrocknete Chilischoten
- 5 grüne Kardamomkapseln
- 4 Gewürznelken
- 1 Zimtstange (ca. 5 cm), zerbrochen
- 15 g gemahlene Kurkuma
- 5 g gemahlener Ingwer

ZUBEREITUNG

1. Alle ganzen Gewürze in den trockenen Mixtopf geben und ohne Messbecher **4 Min./120°C/Stufe 1** rösten, bis sie duften.
2. Deckel abnehmen und die Gewürze im Mixtopf 15 Minuten vollständig abkühlen lassen.
3. **1 Min./Stufe 10** fein mahlen.
4. Kurkuma und Ingwer zugeben und **10 Sek./Stufe 5** vermischen. Nach Belieben durch ein feines Sieb streichen und in ein Glas füllen.

> **Tipp:** Für ein mildes Curry die Chilischoten weglassen oder entkernen. Das Pulver vor dem Kochen kurz in Fett anschwitzen – so entfaltet es sein volles Aroma.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/