Garam Masala

Gewürzmischungen · ca. 70 g · Arbeitszeit 5 Min. · Gesamtzeit 25 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 25 g Koriandersamen
- 15 g Kreuzkümmel
- 10 g schwarze Pfefferkörner
- 10 g grüne Kardamomkapseln
- 5 g Gewürznelken
- 1 Zimtstange (ca. 8 cm), zerbrochen
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Sternanis
- 1/2 TL gemahlene Muskatnuss

ZUBEREITUNG

1. Alle Gewürze außer Muskat in den trockenen Mixtopf geben und ohne Messbecher **3 Min./120°C/Stufe 1** rösten.
2. Deckel abnehmen und 15 Minuten abkühlen lassen.
3. Muskat zugeben und **1 Min./Stufe 10** fein mahlen. Durch ein Sieb streichen und in ein Glas füllen.

Tipp: Garam Masala ist eine Würzmischung zum Abschluss: erst kurz vor Ende der Garzeit über Currys, Dal oder Linsensuppe streuen, damit das Aroma frisch bleibt.

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