Ras el Hanout

Gewürzmischungen · ca. 85 g · Arbeitszeit 5 Min. · Gesamtzeit 25 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 10 g Koriandersamen
- 10 g Kreuzkümmel
- 5 g schwarze Pfefferkörner
- 5 g grüne Kardamomkapseln
- 5 g Fenchelsamen
- 5 Pimentkörner
- 5 Gewürznelken
- 1 Zimtstange (ca. 5 cm), zerbrochen
- 10 g edelsüßes Paprikapulver
- 10 g gemahlene Kurkuma
- 5 g gemahlener Ingwer
- 1/2 TL gemahlene Muskatnuss
- 1/2 TL Chiliflocken
- 1 EL getrocknete, essbare Rosenblüten (optional)

ZUBEREITUNG

1. Koriander, Kreuzkümmel, Pfeffer, Kardamom, Fenchel, Piment, Nelken und Zimt in den trockenen Mixtopf geben und ohne Messbecher **3 Min./120°C/Stufe 1** rösten.
2. Deckel abnehmen und 15 Minuten abkühlen lassen.
3. Chiliflocken und Rosenblüten zugeben und **1 Min./Stufe 10** fein mahlen.
4. Paprika, Kurkuma, Ingwer und Muskat zugeben und **10 Sek./Stufe 5** vermischen.

> **Tipp:** Der Name bedeutet etwa „das Beste aus dem Laden“ – jede Familie in Marokko hat ihre eigene Mischung. Passt zu Tajine, Couscous, Lamm, Kichererbsen und Ofengemüse.

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