Gewürzmischungen

Rezepte und Bilder von Klip Cooks

Nummer 1
Taco Gewürz
Mexico

Ganze Gewürze:
1 1/2 EL schwarzer Pfeffer
1 EL Cumin
1 EL Oregano

Gemahlene Gewürze:
2 EL Chilipulver
1 EL geräuchertes Paprikapulver
1 TL Knoblauchpulver
2/3 TL Cayennepfeffer

Ganze Gewürze in der Gewürzmühle mahlen.
Mit den gemahlenen Gewürzen vermischen.

Hackfleisch, Hühnerfleischstücke o.ä. anbraten, dabei mit Salz und Taco Gewürz nach Geschmack würzen.

Nummer 2
Shawarma Gewürz
Libanon

Ganze Gewürze:
2 EL Nelken
1 EL Cumin
1 EL Kümmel
1 EL Kardamom
1 EL Oregano od. Thymian
1 Zimtstange (evtl. vorher etwas zerkleinern)
1 Muskatnuss (zertümmert)
1 EL schwarzer Pfeffer
1 EL Koriandersamen

Gemahlene Gewürze:1 EL Knoblauchpulver
1/2 EL Cayenne Pfeffer
1/2 EL Ingwerpulver

Ganze Gewürze in der Gewürzmühle mahlen.
Mit den gemahlenen Gewürzen vermischen.

Fleisch mit Salz, Shawarma Gewürz und etwas Öl nach Geschmack marinieren.

Nummer 3
Burger Rub
USA

Ganze Gewürze:
3 EL schwarze Pfefferkörner
1 EL gelbe Senfkörner
1 EL Koriandersamen
1/4 EL Chili, getrocknet
(1/2 wenn sehr scharf)

Gemahlene Gewürze:
1/2 EL geräuchertes Paprikapulver
1/2 EL Sumach
1/2 EL Knoblauchpulver

Ganze Gewürze in der Gewürzmühle mahlen.
Mit den gemahlenen Gewürzen vermischen.

Geformte und ggf. sous vide gegarte Hackfleisch-Patties mit Burger rub und Salz von außen bestreuen, dann grillen oder braten.

Nummer 4
Tandoori Masala

Indien

Ganze Gewürze:
1/2 Zimtstangen (evtl. vorher etwas zerkleinern)
1 TL Nelken
1 TL Macis
1 EL Cuminsamen
2 EL Koriandersamen
1 TL schwarze Pfefferkörner
2 TL schwarze Kardamomschoten
1 TL grüne Kardamomschoten

Gemahlene Gewürze:
1 TL Ingwerpulver
1 TL Knoblauchpulver
1/2 TL Muskatnuss
1 EL Rote Bete, getrocknet
1/2 TL Fenugreek Samen / 1/2 EL Fenugreek Blätter
1/2 TL Kurkuma

Ganze Gewürze in einem Wok oder in einer Pfanne mit schwerem Boden bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren 2-3 min rösten, bis sie duften.
Vom Feuer nehmen.
Gemahlene Gewürze unterrühren und alles abkühlen lassen.
Portionsweise in der Gewürzmühle mahlen.

Sieben, und größere Stücke nochmal mahlen.

Für eine Marinade mit Salz, Öl, Joghurt und Limonensaft nach Geschmack vermischen.