

Ras el Hanout

Mönchspfeffer

Marokkanische Gewürzmischung selber herstellen:

Alle Kräuter und Gewürze in getrockneter Form:

Anis, eine Prise

Chili, je nach Schärfegrad

Galgant

Kardamom

Koriander

Kümmel

Kurkuma

Lavendel

Muskat, eine Prise

Paprika scharf

Paprika süß

Rosenblätter

Alle Kräuter zusammen mischen, in luftdichter Kräuterdose verschlissen.

Passt gut zu Fleisch Gerichten und bringt der Duft von Marokko auf Ihren Tisch.