



Garam Masala

Als „Masala“ werden unterschiedliche Gewürzmischungen der indischen Küche bezeichnet. Frei übersetzt bedeutet das Wort in Hindi „Zutaten“ oder „Gewürze“. So kommt Masala im Namen beliebter indischer Gewürzmischungen vor – wie zum Beispiel „Garam Masala“, „Chat Masala“ oder „[Tandoori](#) Masala“. Aber auch in der Namensgebung von indischen Teemischungen, wie zum Beispiel beim „Chai Masala“.

- 10 Piementkörner
- 1 EL Koriander
- 1 EL Kardamom
- 1 EL Kurkuma
- 1 EL Kreuzkümmel
- 1 EL Bockshornklee (gemalen)
- 1 EL Ingwer
- 1 EL Chilipulver
- 1 EL Muskatblüte
- 1 EL Vanille (getrocknet, gemalen)

Alles zusammen in einem Mörser zerstoßen.

Beim Anwenden:

Gewürz immer zuerst in der Pfanne ohne Öl etwas anrösten, damit sich die ätherischen Öle lösen