

Currygewürzmischung



2 EL Fenchelsamen

2 EL Koriandersamen

2 EL Senfkörner

1 EL Bockshornkleesamen

2 EL Kreuzkümmel

1 Stange Zimt (5cm)

2 EL schwarze Pfefferkörner nach Belieben

In einer Pfanne rösten, bis es anfängt zu duften.

In den Maxxtopf füllen und zerkleinern

10 Sekunden/Stufe 10

1 EL Kurkuma

2 EL Chili, frisch gemahlen

2 EL Paprika, scharf

6 EL Brauner Zucker

Hinzufügen und gut mischen.

Auf den Gewürzstraßen der Welt. C Caldicott