Berbere Gewürzmischung

Berbere

Berbere ist eine Gewürzmischung, die wie das indische Masala von Koch zu Koch etwas anders ausfällt. Chilischoten, Ingwer und Gewürznelken gehören jedoch immer dazu, andere Gewürze variieren. In Äthiopien verwendet man Berbere als Würze zu Eintöpfen oder man gibt es auf Lebensmittel, die gebraten werden.
Berbere kann als Pulver, als Paste oder in Öl eingelegt verwendet werden.
Sein Geschmack ist scharf, rauchig, leicht süßlich und warm, ideal für Eintöpfe, Marinaden oder sogar Frühstücksgerichte wie Firfir (klein geschnittene Injera-Stücke in einer scharfen Sauce). Wer Berbere einmal probiert hat, wird diesen Geschmack so schnell nicht vergessen.

Herkunft: Äthiopien
Kategorie: Zutaten, Gewürzmischungen

Vorbereitungszeit: 3 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 50 g

10 Chilischote(n) getrocknet
½ TL Koriandersamen
5 Gewürznelke(n)
6 Kardamom, grün
½ TL Ajowansamen
8 Pimentbeeren
½ TL Pfeffer schwarz
½ TL Bockshornkleesamen
1 Stange(n) Zimt
½ TL Ingwer gemahlen



Berbere Gewürzmischung

Vorbereitung

Eine Pfanne ohne Öl erhitzen, die Chilischoten hineingeben und die ganz belassenen Gewürze nach weiteren 2 bis 3 Minuten dazugeben. Alles rösten, bis die Gewürze anfangen, dunkel zu werden. Dabei die Gewürze häufig rühren, um ein Anbrennen zu vermeiden. Abkühlen lassen.

Zubereitung

Alle Gewürze vermischen und zu einem feinen Pulver zermahlen. Luftdicht verschlossen hält sich diese Gewürzmischung 3 bis 4 Monate.

© 2026 coquina.de