Ras el Hanout Gewürzmischung

Ras el Hanout

In der marokkanischen Küche wird diese Gewürzmischung traditionell für Tajine- und Couscousgerichten verwendet.

Herkunft: Marokko
Kategorie: Zutaten, Gewürzmischungen

Vorbereitungszeit: 3 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 50 g

2 TL Pfeffer schwarz
2 Muskatblüten (Macis)
2 TL Kubebenpfeffer
2 TL Kurkuma
2 TL Kardamom, grün
2 TL Kreuzkümmel
2 TL Safran
½ TL Anissamen
1 Gewürznelke(n)
½ TL Piment
1 TL Kardamomsamen
2 Chilischote(n) rot, getrocknet
6 Rosenknospen getrocknet
3 Lavendelblüten
1 Muskatnuss
5 cm Ingwer getrocknet
1 Stange(n) Zimt



Ras el Hanout Gewürzmischung

Vorbereitung

Pfeffer, Macis, Kubebenpfeffer, Kurkuma, Kardamom, Kreuzkümmel, Safran, Anis, Melke, Piment und Kardamomsaat in einer Pfanne ohne Fett etwa 3 Minuten anrösten, beiseite stellen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Muskatnuss reiben, die Zimtstange grob zerkleinern.

Zubereitung

Die gerösteten Gewürze zusammen mit den restlichen Zutaten in einer Kaffee- oder Gewürzmühle fein zermahlen.

© 2026 coquina.de