Colombo Gewürzmischung
Poudre de Colombo

Colombo ist eine Mischung indischen Ursprungs aus Koriander, Peperoni, Kurkuma, Kreuzkümmel, Bockshornklee und Ingwer. Colombo wird manchmal auch als westindisches Curry bezeichnet. Vielleicht um Verwechslungen zwischen dem Colombo-Gericht und der Gewürzmischung zu vermeiden. Aber Colombo ist milder als Currys und kann sowohl zu Fleisch und Fisch als auch zu Gemüse verwendet werden.Unverzichtbar in der kreolischen Küche, ist es überraschenderweise sehr beliebt zu Käse vom Typ Munster oder sogar zu Gänseleberpastete, mit einer originellen Würze oder einem Chutney.

Herkunft: Karibik
Kategorie: Zutaten, Gewürzmischungen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 50 g

1 EL Kreuzkümmel
1 EL Koriandersamen
1 EL Senfsamen schwarz
1 EL Reis ungekocht
1 TL Pfefferkörner schwarz
1 TL Gewürznelke(n)
1 TL Fenchelsamen
1 TL Kurkuma gemahlen

Zubereitung

Für das Poudre de Colombo Kreuzkümmel, Koriandersamen, Senfsaat, Pfefferkörner, Reiskörner, Fechelsamen sowie Gewürznelken in einem Mixer fein mahlen.
Zum Schluss Kurkuma untermischen und alles in ein luftdicht verschlossenes Schraubglas geben und dunkel aufbewahren.

© 2026 coquina.de