



## Chakalaka Gewürzmischung

### Chakalaka

Die gleichnamige Würzsauce schmeckt vollmundig, lecker, aromatisch, würzig, pikant und exotisch. Die Gewürzmischung sorgt für eine würzig-fruchtige Schärfe.

Der Ursprung der Soße wird im afrikanischen Botswana vermutet, die heute gebräuchliche Variante hat sich jedoch in den Townships von Johannesburg entwickelt.

Herkunft: Südafrika

Kategorie: Zutaten, Gewürzmischungen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

#### Zutaten für 50 g

1 EL Röstzwiebeln  
4 Pimentbeeren  
5 Kardamom, grün  
2 Gewürznelke(n)  
2 EL Instant-Brühpulver  
1 EL Paprikapulver edelsüß  
1 TL Chiliflocken  
1 TL Koriander gemahlen  
1 TL Kurkuma gemahlen  
2 TL Paprikapulver geräuchert  
1 TL Ingwer gemahlen  
1 TL Petersilie getrocknet  
2 TL Kreuzkümmel gemahlen  
½ TL Zimt gemahlen



Chakalaka Gewürzmischung

#### Vorbereitung

Die Röstzwiebeln, Pimentkörner, Kardamomkapseln und Nelken in einem Mörser fein zerstoßen und in eine Schüssel geben.

#### Zubereitung

Die übrigen Gewürze in die Schüssel geben und alles gründlich vermengen. In luftdichtem Gefäß bis 4 Monate haltbar.