



## 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 Gewürzen in die Schüssel geben und alles gründlich vermengen. In luftdichtem Gefäß bis 4 Monate haltbar.