

Madras Curry

Zutaten:

- 10 g Koriandersamen
- 8 g Kurkuma
- 6 g Chili getrocknet
- 6 g Kreuzkümmel
- 6 g Fenchelsamen
- 4 g Bockshornkleesamen
- 4 g Senfkörner
- 2 g Zimt
- 2 getrocknete Lorbeerblätter
- 2 g Ingwerpulver



So wird's gemacht

Die Zutaten alle in einem Mörser möglichst fein mahlen.

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 Minuten

LAGERUNG: dunkel, in einem gut verschlossenen Glas 12 Monate.