

Ras el Hanout

- **Portionen:** 30
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '30', 'yield' : '' });
```

Aromatisch – blumig, würzig, aber nicht scharf, hausgemacht einfach besser und preiswerter

Zutaten

- Ergibt etwa 50 g:
- 1 TL Zimt
- 2 TL Kurkuma
- 3 EL Kreuzkümmel
- 2 TL Kubeben Pfeffer
- 2 TL Schwarzer Pfeffer
- 2 EL Koriander Samen
- 2 TL gemahlene Muskat Nuss
- 2 EL getrockneter Ingwer
- 8 Nelkenköpfe
- 2 getrocknete Muskat Blüten
- 2 Lorbeerblätter
- 2 g Safranfäden
- 4 Kardamom Kapseln
- 3 TL Lavendel Blüten
- 2 getrocknete Chilischoten

Zubereitungsart

Schritt1

Aus den Kardamom Kapseln die Kerne entnehmen, in einer Stielpfanne ohne mit Fett dem Kubeben - und Schwarzen Pfeffer und die Nelken geben, anrösten bis alles zu duften beginnt. Abkühlen lassen und den restlichen Zutaten in die Gewürzmühle oder mit dem Stabmixer auf höchster Stufe fein zerkleinern, mahlen.

Schritt2

In einem Schraubglas im Küchenschrank verwahren.

Rezeptart: Marinaden **Tags:** hausgemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ras-el-hanout/>