Baharat (arabische Gewürzmischung)

Zutaten

- 2 TL Schwarzer Pfeffer
- 2 TL Paprikapulver
- 2 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Koriander
- 1 TL Muskatnuss
- 1 TL Ceylon-Zimt
- 1 TL Gewürznelken
- 1/2 TL Kardamom

Zubereitung

Alle Zutaten gut miteinander vermischen. In luftdichtem Behälter oder tiefgekühlt aufbewahren. Bei

Bedarf Speisen damit würzen.



From:

https://www.fritzwiki.de/ - FritzWiki

Permanent link:

https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:baharat

Last update: 26.09.2025 07:52

