

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:

<http://www.fritzwiki.de/> - **FritzWiki**

Permanent link:

<http://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:baharat>

Last update: **26.09.2025 07:52**

