

Karibisches Curry-Pulver

Zutaten für ca. 100g

1	EL	Koriander	
2	EL	Kreuzkümmel	
1	EL	Mohnsamen	
1	EL	Senfsamen, braun	Rösten, beiseite stellen.
1	EL	Gewürznelke	
1	EL	Pfeffer, schwarz	
1	EL	Piment	Leicht rösten.
2	EL	Kurkuma, gemahlen	
1	EL	Ingwer, gemahlen	Sämtliche Gewürze in einen Mörser oder eine Gewürzmühle geben und zu einem feinen Pulver zermahlen.
			Ca. 6 Monate in verschlossenem Gefäss haltbar.