

Selbst gemacht: Curry

Eine hausgemachte Currymischung ist ein persönliches Geschenk, das immer Verwendung findet.

Rezept zu Foto unten: Milde Currymischung

Zutaten: 4 EL Koriandersamen, je 1 EL Kreuzkümmel- und Fenchelsamen, ½ TL schwarze Pfefferkörner, 3 Kardamomkapseln (Samen aus den Kapseln genommen), 3 Nelken, 1 Sternanis, 1 kleines Stück Zimtstange, 3 Lorbeerblätter, 1 getrocknete Chilischote, entkernt, 3 EL Kurkuma (Gelbwurz)

1. Koriandersamen bis und mit Zimtstange bei kleinster Hitze langsam rösten, auskühlen. 2. Zusammen mit den anderen Zutaten im Cutter fein mahlen. In einem Glas gut verschlossen kühl und dunkel aufbewahren. Haltbarkeit: ca. 6 Monate.



Deko-Idee

Witzige Gläser (Foto unten): offene Papierserviette über den Deckel des bereits verschlossenen Glases spannen, mit einem Gummiband fixieren. Serviette über dem Deckel zusammenraffen, mit einem Stück Band binden. Serviette auf ca. 3 cm zurückschneiden. Löffel mit Band befestigen.

