RAS EL-HANOUT



Foto: Dieter Kuhn, Wohlen

KURZ VORGESTELLT

Das marokkanische Gewürz besteht aus mehr als 20 Zutaten. Es ist regional unterschiedlich und wird aufgrund der Komplexität nur von erfahrenen Gewürzmischern zusammengestellt (Ra’s al-Hānūt = Chef des Ladens).

INFORMATIONEN

- Klassisch werden hierbei Pfeffer, Zimt und Muskat mit Blüten von Lavendel und Rosen verwendet.
- Weitere orientalische Gewürze geben dieser Mischung die gewisse Exotik: Kichererbsen, Veilchenwurzeln, Curcuma, Galgant, Ebereschenbeeren, Kreuzkümmel, Sternanis, Paradieskörner, Bockshornklee, Orangenblüten, Mönchspfeffer, Chili, Sellerie, Koriander, Gewürznelken, Macis, Fenchel, Nelkenpfeffer, Schwarzkümmel, Kardamom oder Lorbeer.
- Ein gutes Ras el-Hanout selber herstellen? Vielleicht schwierig. Doch eher kaufen. Aber vielleicht mit exotischen Gewürzen spielen. Das sicher!

DATEN

Quelle: gewuerzamt.de, 22. 4. 2020