

Falafel Gewürzmischung

Arabischer Raum

Vorbereitung

Kochzeit

Menge für

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Zubereitung

Bemerkung

- 0 Frischer Koriander ist nicht jedermanns Sache, dann einfach weglassen oder Bällchen mit und ohne herstellen.

Mischung

- 0 Wenn man sich mit Gewürzen auskennt, so kann man selber experimentieren. Die Grundgewürze sind Kreuzkümmel, Korianderpulver und je nach belieben etwas Zimt. Die frischen Gewürze sind gehackte rote Zwiebel, Petersilie und Minze.

Weitere Zutaten

- 0 Stellt man seine eigene Mischung her, so kann man mit folgenden Zutaten experimentieren: Paprikapulver, Sumach, Kurkuma, Nigella-Samen, Sesam-Samen, Ingwer-Pulver, Fenchel-Pulver, Chili geschrotet, Muskatblüte (Macis), Lorbeer, Kardamompulver. rosa Pfeffer. Selbstverständlich müssen alle Gewürze ausser Sesam und Nigella gemahlen werden.