

Falafel Gewürzmischung

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

Arabischer Raum	Vorbereitung
	Kochzeit
	Menge für

Anleitung Zubereitung

1 Bemerkung	Frischer Koriander ist nicht jedermanns Sache, dann einfach weglassen oder Bällchen mit und ohne herstellen.
2 Mischung	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.
3 Weitere Zutaten	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.