



Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

Berbere - Gewürzpaste

Berbere ist eines der Grundgewürze der Äthiopischen Küche. Vergleichbar dem Nordafrikanischen Rhas el Hanout, der Thai-Curry Paste oder Curry Gewürzmischungen. Man kann fertige Berbere Gewürzmischungen kaufen. Oder man macht es selbst und friert es ein. Geht ganz einfach.

In ein Glas abgefüllt und mit Öl bedeckt hält es sich auch im Kühlschrank bis zu 14 Tage.

Zutaten

- 6 Chilis
- 3 cm Ingwer
- 1 TL Kardamom
- ½ TL Koriandersaat
- 2 Zwiebeln
- 8 Knoblauchzehen
- 1 EL Salz

1. Die Zwiebel fein würfeln, die Chilis hacken.
2. Den Ingwer und den Knoblauch fein reiben.
3. Kardamom und Koriandersaat mörsern. Und dann alles mischen.
4. Das Salz in einer Pfanne rösten. Dann die Paste dazu geben und anbraten.
5. Alles in ein hohes Gefäß geben und etwas 3 EL Wasser zufügen. Zu einer feinen Paste pürieren.

