

**PIKANTER CURRY****Ergibt ca. 70 g****Zubereitungszeit:** 15 Min.  
**Aufwand:** einfach**Zutaten:**

- 1 TL Bockshornkleesamen
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL schwarze Senfsamen
- 2 EL Kurkumapulver
- 2 TL Kreuzkümmelsamen
- 20 Curryblätter getrocknet
- 3 TL Koriandersamen
- 6 Chilischoten getrocknet

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.


Alle Gewürze im elektrischen Mahlgerät oder im Cutter fein mahlen. In gut verschliessbare Beutel oder Dosen abfüllen.

**TIPP** Die Zutaten sind in Delikatess und in indischen Fachgeschäften erhältlich.





Veröffentlicht in Ausgabe 12/2006 auf Seite 18

**Ihre Optionen zu diesem Rezept**

Exklusiv für Abonnenten

 [Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

-  [In den Einkaufszettel](#)
-  [Einkaufszettel drucken](#)
-  [Rezept drucken](#)
-  [Rezept verschicken](#)