

Baharat

by Andreas - Sonntag, April 10, 2016

<http://mundgericht.de/index.php/baharat/>



Baharat ist eine beliebte Gewürzmischung aus dem arabischen Raum. Sie besteht aus Pfeffer, Kreuzkümmel, Kardamom, Gewürznelken, Koriander, Muskatnuss und Zimt. Ähnlich dem Currypulver, passt sie zu vegetarischen Gerichten, Fleisch und Fisch. Übersetzt heißt „Baharat“ nichts anderes als „Gewürze“. Gibt man das Pulver in Kaffee so erhält man „Kaffee Baharat“. Unbedingt mal probieren!

Weitere Empfehlungen:

Feigeneis

[Das kommt davon, wenn mensch sich durchringt, eine Eismaschine anzuschaffen. Erstens: Der Eiskon...](#)

Mangold

Mangold wurde ähnlich dem Rucola ab den 1970er Jahren zum Dauergast auf europäischen Tellern. ...

Berberitzen

Die roten Beeren der Berberitze (auch Sauerdorn oder Essigbeere genannt) ähneln mit ihrem...