



# Japanisches Currypulver selbst herstellen

für 2 Portionen | 5 Minuten

Japanisches Currypulver besteht aus einer vielfältigen Mischung verschiedener Gewürze und Kräuter und ist frei von Konservierungsstoffen und ganz nach deinem Geschmack!

## Zubereitung:

1. Zutaten für das selbstgemachte Currypulver bereitlegen.
2. Bereite alle Gewürze, die du nicht fein gemahlen vorrätig hast, so vor, dass alle die gleiche Struktur besitzen – das heißt also, alles sollte gründlich gemahlen werden. Am besten nutzt du dazu einen kräftigen Mörser. Wenn alle Gewürze fein gemahlen sind, geht es weiter.
3. Gebe alle Zutaten in eine Pfanne, die NICHT eingölt oder gefettet wird. Stelle die Hitze auf mittlere Stufe ein und röste die Mischung unter Rühren ganz leicht an – aber Vorsicht, es verbrennt schnell.
4. Schon nach kurzer Zeit ist dein eigenes Currypulver fertig und kann (zum Beispiel) in ein luftdichtes Gefäß abgefüllt werden oder zu einem leckeren Currygericht weiterverarbeitet werden.
5. Japanisches Currypulver weiterverarbeiten: Möchtest du aus dem Currypulver ein leckeres Kare Raisu kochen, solltest du vorher eine Mehlschwitze (aus 100 g Butter und 50 Mehl) herstellen und unter diese die fertige Gewürzmischung rühren. Dann kannst du den im Rezept (zum Beispiel Kare Raisu – Japanisches Curry mit Reis) als Zutat aufgelisteten Instant-Currywürfel an entsprechender Stelle ersetzen.

## Zutaten:

- 1/4 TL Chiliflocken
- 1/2 TL Ingwer (getrocknet und fein gehackt)
- 1/2 TL Pfeffer (schwarz)
- 1/3 TL Kardamom
- 1/2 TL Zimt
- 1/4 TL Gewürznelken
- 1/4 TL Lorbeer
- 1/4 TL Piment
- 1/2 TL Kümmel
- 1/2 TL Koriander
- 1 TL Knoblauch (getrocknet und fein gehackt)
- 1 EL Kurkuma

