

BROTGEWÜRZ SELBER MACHEN

BROTGEWÜRZ SELBER MACHEN

Es gibt viele Sorten Brotgewürz, von den Grundzutaten sind sie sich alle ähnlich. Ein bisschen Kümmel, etwas Fenchel, Anis, vielleicht ein bisschen Bockshornklee und Koriander. Ich mag es gerne, wenn noch Nelken dazu kommen. Wenn ich die richtige Sorte unterwegs sehe nehme ich mir oft auch ein fertiges Brotgewürz mit - wenn nicht, dann wird es kurzerhand selbst gemahlen. Das geht ganz flott, ich habe es schon im kleinen Mixer* gemacht und jetzt auch das erste Mal in der Mockmill* direkt an der KitchenAid. Das ging nochmal deutlich schneller - aber beide Wege führen zum Ziel. Da kann man noch ein klein wenig an den Nuance variieren und am Ende hat man ein Gläschen feines Gewürz für die nächste große Brotbackaktion zur Hand.



ZUTATEN FÜR CA. 50G BROTGEWÜRZ:

3 EL Kümmel

2 1/2 EL Anis

2 1/2 EL Fenchel

1 1/2 EL Koriandersamen

1/2 EL Bockshornklee

10 Nelken

ZUBEREITUNG:

Alle Gewürze gemeinsam in die Pfanne geben und etwas anrösten. Immer gut schwenken damit die Gewürze nicht anbrennen.



Wenn ihr die Gewürze im Mixer mahlt müsst ihr das Ganze mehrfach durch ein kleines Sieb streichen – das Pulver kann dann in ein passendes Glas, die größeren Stücke müssen weiter gemahlen werden.



Mit der Gewürzmühle mache ich das ebenfalls, aber nur ein Mal - dann ist alles zu feinem Pulver gemahlen.



Das fertig gemahlene Brotgewürz sofort in einem Gläschen fest verschließen.



©katha-kocht.de



©katha-kocht.de

Jetzt steht einem ausgiebigen Backtag nichts mehr im Weg!



©katha-kocht.de