

CHINESISCHES FÜNF GEWÜRZE PULVER SELBER MACHEN

CHINESISCHES FÜNF GEWÜRZE PULVER SELBER MACHEN

Es gibt ja so Rezepte, die sollten seit über einem Jahr auf dem Blog sein. Blöd nur, wenn man einfach nicht den richtigen Mix findet! So ging es mir als ich mein chinesisches Fünf Gewürze Pulver selber machen wollte. Es gibt gefühlt tausend Rezepte dafür, aber irgendwie habe ich mich auf der Suche nach dem richtigen Mix schwer getan und war erst im dritten Anlauf wirklich zufrieden damit. Punkt eins - ein fünf Gewürze Pulver hat für mich 5 Gewürze zu haben. Keins mehr und keins wenig - in Worten FÜNF. Mag ja sein, dass ich da kleinlich bin... aber da stehe ich zu. Punkt zwei - nimmt man alle Gewürze zu gleichen Anteilen und hat wirklich gute Anissterne, dann schmeckt es nach einem - nach Anis. Vom Szechuan Pfeffer hat man dann nicht mehr viel. Ich bin jetzt nicht der Typ Drama Queen der euch erzählt ihr könntet dann anstelle von Szechuan Pfeffer auch Katzenstreu nehmen, aber ihr versteht sicher was ich meine. Also mehr Szechuan Pfeffer, weniger Anis, die Gewürze unbedingt in der Pfanne anrösten und schon habt ihr in wenigen Minuten eine tolle, selbst gemachte Gewürzmischung die euch (gut verschlossen und dunkel gelagert) die nächsten Monate viel Freude bereiten wird. Und das Beste? Ihr wisst genau was drin ist! So macht sich das Ganze auch ganz wunderbar als kleines Geschenk aus der Küche.

Und wenn ihr das Gewürz in Gläser abfüllt, fotografiert und euch dann später an den Kopf fasst weil euch von jedem Foto das „made in italy“ anlacht, dann bleibt euch wohl nur ein weiterer Versuch...



ZUTATEN FÜR CA. 150G CHINESISCHES FÜNF GEWÜRZE PULVER:

45g Szechuan Pfeffer*

15g Anissterne

30g Nelken

40g Fenchelsamen

20g Zimt, gemahlen

ZUBEREITUNG:

Den Sternanis im Mörser grob zerstoßen. Anis, Szechuan Pfeffer, Nelken und Fenchelsamen in einer kleinen Pfanne ohne zusätzliches Fett einige Minuten lang anrösten.



Die duftenden, gerösteten Gewürze in die Gewürzmühle geben oder mit dem Mörser zerstoßen. Ich bin mit dem Mörser nicht so gut, deshalb macht das bei mir die Mockmill*.



Alles fein mahlen, bei Bedarf nochmal durch ein Sieb streichen und die groben Reste ein zweites Mal durch die Gewürzmühle jagen.

Dann das Zimtpulver untermengen...



... und alles in einem ausreichend großen Schraubglas fest verschließen. Das Glas beschriften...



... und schon habt ihr ein tolles Gewürz im Vorratsschrank stehen. Oder eine tolle Idee für ein feines, kleines Geschenk aus der Küche. Das ist definitiv ein Highlight im Präsentkorbchen!

Viel Spaß beim Würzen!



© katha-kocht!