

Irmi kocht

Gewürzmischungen Basis «Genep» und «Wangen»

Irmi Szucs, Zollikon: «Die Gewürzmischungen Basis «Genep» und Basis «Wangen» verfeinern alle Mahlzeiten. Sie sollten frisch zubereitet werden, um ihr volles Aroma zu entfalten.»

Zutaten (1 P.)	Zubereitung
Basis «Genep» 25 g «Basis Wangen» Trockengewürzmischung (siehe unten) 10 Schalotten, gehackt 6 Zehen Knoblauch, gehackt 3 Stück, Chili scharf, gehackt 40 g Galgantwurzel, gehackt 40 g Ingwer, gehackt 40 g aromatischer Ingwer/Kencur (Sandginger) gehackt 40 g frische Kurkuma 3 Stück Kukui-Nuss (indische Walnuss), geröstet und gehackt 10 g Garnelenpaste, geröstet 5 Stengel Zitronengras, geschält und gehackt 30 ml Öl zum Braten	<ol style="list-style-type: none">1. Das Zerkleinern aller Zutaten kann entweder vor dem Kochen, oder direkt beim Kochen erfolgen.2. Alle Zutaten, ausser die Trockengewürzmischung, in Kokosöl Anbraten, bis sie weich sind.3. Diese Zutaten in einem Mörser mit Stössel zu einer Paste mahlen und die Trockenwürzmischung «Basis Wangen» dazugeben.4. Im Kühlschrank lagern.
Basis «Wangen» 3 EL ganze schwarze Pfefferkörner 2 TL ganze weisse Pfefferkörner 2 Stück Nelken 4 TL Koriandersamen, geröstet 1 ½ TL frische Muskatnuss	<ol style="list-style-type: none">1. Alle Zutaten in einer trockenen Pfanne erhitzen, bis ein starkes Aroma entsteht.2. Noch heiss in einen Mörser geben und mit dem Stössel zu einem Pulver verrühren.3. Diese Basis kann bis zu einem Monat in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden.