

## 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
<b>Basis «Genep»</b>  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"> <li>1. Das Zerkleinern aller Zutaten kann entweder vor dem Kochen, oder direkt beim Kochen erfolgen.</li> <li>2. Alle Zutaten, ausser die Trockengewürzmischung, in Kokosöl Anbraten, bis sie weich sind.</li> <li>3. Diese Zutaten in einem Mörser mit Stössel zu einer Paste mahlen und die Trockenwürzmischung «Basis Wangen» dazugeben.</li> <li>4. Im Kühlschrank lagern.</li> </ol>
<b>Basis «Wangen»</b>  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"> <li>1. Alle Zutaten in einer trockenen Pfanne erhitzen, bis ein starkes Aroma entsteht.</li> <li>2. Noch heiss in einen Mörser geben und mit dem Stössel zu einem Pulver verrühren.</li> <li>3. Diese Basis kann bis zu einem Monat in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden.</li> </ol>