

CHINAGEWÜRZ ZUM SELBERMACHEN

Das Rezept Chinagewürz zum Selbermachen eignet sich für Wok-Gerichte besonders gut.

📋 Zutaten für 1 Portionen

1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer (frisch gemahlen, schwarz)
1	Prise	Nelkenpulver
1	TL	Paprikapulver
1	Prise	Muskat (gemahlen)
1	Prise	Selleriepulver
0.5	TL	Kreuzkümmelpulver
0.5	TL	Korianderpulver
1	Prise	Ingwer (gemahlen)
0.5	TL	Zwiebel (getrocknet)
1	Prise	Kurkuma



⌚ Zeit

10 min. Gesamtzeit 10 min. Zubereitungszeit

炊 🍲 Zubereitung

- 1 Für das Chinagewürz verwendet man Paprikapulver, Korianderpulver, Kreuzkümmelpulver, Kurkuma, Ingwerpulver, Sellerie, Zwiebel, Muskat, Pfeffer, Salz und Nelkenpulver in einer Schüssel gut vermengen.
- 2 Die Gewürzmischung trocken aufbewahren. Ideal zum Würzen von Wok Gerichten.

📍 Tipps zum Rezept

Anstelle von Selleriepulver, kann auch getrockneter, fein geriebener Sellerie verwendet werden.

💻 Nährwert pro Portion

kcal	Fett	Eiweiß	Kohlenhydrate
33	1,60 g	1,06 g	3,81 g

[Detaillierte Nährwertinfos](#)