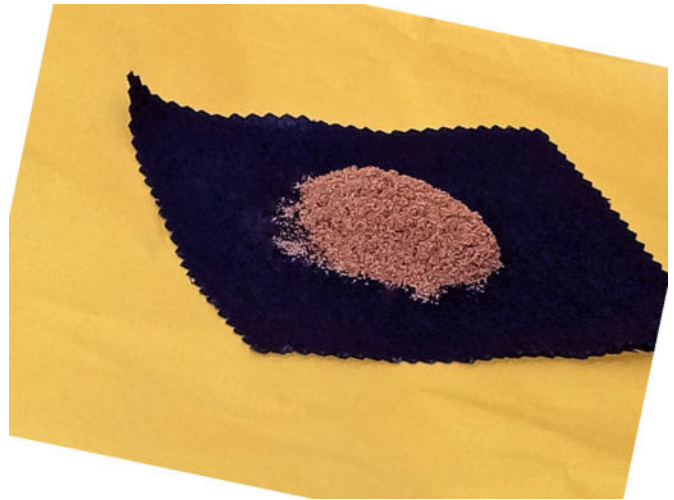


CHINAGEWÜRZ ZUM SELBERMACHEN

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

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](#)