

# 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](#)