



Pong Kari Special

Zutaten: 2 TL Gewürznelken
1 Zimtstange
2 TL Fenchelsamen
4 Lorbeerblätter
2 EL Kreuzkümmel
5 EL Koriander
2 TL Kurkuma
1 TL Bockshornklee
1 TL Pfefferkörner
1 TL Kardamon
1 TL Muskat
2 EL Chilipulver

Alle Zutaten in einer Pfanne bei mittlerer Hitze unter Rühren rösten. Wenn aromatisch duftet, ist es gut.

Abkühlen lassen und mit einer Küchenmaschine (Kaffeemühle) klein mahlen und in Gläser abfüllen.

Das ganze hält ca. 1 Jahr.