

BAHARAT

CHF 10.00 ~~**CHF 16.00**~~ **inkl. MwSt.**

Pfeffersack & Söhne

Füllmenge: 50g
Ursprung: Nordafrika
inkl. Keramiktopf, handgefertigt

SKU: 187
Kategorien: Delikatessen, Deutschland, Gewürze / Chili / Pasten, Gewürzmischungen

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Baharat – die vielseitige orientalische Gewürzmischung

Der Name **Baharat** bedeutet übersetzt schlicht „Gewürz“ und bezeichnet eine traditionelle, aromatische Mischung aus **Nordafrika und dem Nahen Osten**. Sie eignet sich perfekt für **Fleisch, Eintöpfe, Couscous, Falafel, Grillgemüse**, aber auch für **Tomatensuppen und -saucen**. Mit ihrer warmen, würzigen Note verleiht Baharat Gerichten einen unverwechselbaren orientalischen Charakter. Traditionell wird die Mischung kurz in Butter angebraten, bevor weitere Zutaten hinzugefügt werden, um das volle Aroma zu entfalten.

In unserer Gewürzmanufaktur wird Baharat nach **geheimen, sorgfältig abgestimmten Rezepturen** hergestellt und grob geschrotet in Keramiktöpfen gelagert. So bleiben die wertvollen **ätherischen Öle und Aromen** optimal erhalten. Vor der Verwendung sollte die Mischung kurz vor dem Kochen im Mörser fein zerstoßen werden. Wer möchte, kann Baharat auch sehr fein gemahlen als **Tischgewürz** verwenden.

Herkunft & Wissenswertes:
Baharat ist besonders in **Syrien, Israel, Libanon und Jordanien** verbreitet, findet aber auch in der **türkischen und nahöstlichen Küche** Anwendung. Ein festes Originalrezept existiert nicht – ähnlich wie beim indischen Curry variieren Zusammensetzung und Menge der Gewürze je nach Region.

Zutaten:
Paprika, Kreuzkümmel, Stangenpfeffer, schwarzer Pfeffer, Koriandersaat, Gewürznelke, Muskatnuss, Ceylon-Zimt, Minze, Kubebenpfeffer, Cardamom