



RAS EL HANOUT

CHF 10.00 CHF 17.00 inkl. MwSt.

Pfeffersack & Söhne

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



SKU: 207

Kategorien: [Delikatessen](#), [Deutschland](#), [Gewürze / Chili / Pasten](#), [Gewürzmischungen](#), [Pfeffersack & Soehne](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Ras el Hanout gehört zum Standardsortiments jedes guten marokkanischen Gewürzhändlers. Übersetzt heisst das orientalische Gewürz «Kopf des Hauses» oder «Herr des Ladens» und ist wohl darauf zurückzuführen, dass die Herstellung des vielfältigen Gewürzes nur dem Herrn des Hauses vorbehalten ist.

Diese Gewürzmischung ist ein wahres Bouquet an Aromen. Herzhafte Noten und angenehme Süsse, die von einer dezenten Schärfe abgerundet wird. Es passt ausgezeichnet zu würzigen Fleischgerichten, pikante Eintöpfe, Couscous und harmonisiert wunderbar mit jedem Gemüse.

Das Ras el Hanout Gewürz wird nach gut gehütetem Rezept gemischt, geschrotet und in Keramiktöpfen abgefüllt. Rösten sie die Mischung erst kurz vor der Verwendung in einer Pfanne und zerstossen sie die Mischung in einem Mörser.

Zutaten: Koriandersaat, Ceylon Zimt, Kurkuma, Paradieskörner, Kreuzkümmel, Ingwer, Muskatblüte, Nelke, Chili, Knoblauch, Schwarzer Pfeffer, Rosenblüten, Schwarzkümmel, Kubebenpfeffer, Anis, Stangenpfeffer, Galgant