

# Curry-Mischungen

## „BLACK MAGIC“ CURRY



Gewürzmischung für kurz gebratenes Rind- oder Wildfleisch sowie für rustikale Bratgerichte, Schärfegrad 6 von 10. Zutaten (aus kontrolliert biologischem Anbau): schwarzer Senf, gerösteter schwarzer Sesam, gerösteter Mohn, Schwarzer Pfeffer, Zwiebelpulver, Langpfeffer, Wacholderbeeren, Piment, Kreuzkümmel, Koriander, Bockshornklee, Lemongras, Cayennepfeffer, Muskat, Aubergine, Knoblauch.

**Tipp!** „Black Magic“ Curry mitkochen oder mit den anderen Zutaten kurz anschwitzen; nicht braten.

## „GOOD OLD MILD“ CURRY



Gewürzmischung für Curry-Huhn, Geschnetzeltes oder Currywurst, Schärfegrad 3 von 10. Zutaten (aus kontrolliert biologischem Anbau): Koriander, Kurkuma, Kreuzkümmel, schwarzer Pfeffer, schwarze Senfseed, Bockshornklee, Curryblätter, Cayennepfeffer.

**Tipp!** Das Gewürz mitkochen oder mit den anderen Zutaten kurz anschwitzen; nicht braten.