Dukka Gewürzmischung

Dukka

Dukka ist eine äthiopische Würzmischung aus weißen Sesamsamen, Haselnüssen, Paprika, Zimt, Salz und getrockneter Minze. Ihr fein-nussiges Aroma passt gut zu Fisch und Geflügel, aber auch zu Salaten und Gemüsegerichten.

Herkunft: Ägypten
Kategorie: Zutaten, Gewürzmischungen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 300 g

200 g Haselnuss
100 g Sesamsamen
2 EL Rosenpaprika
1 Prise Zimtpulver
1 Prise Salz
1 TL Minze getrocknet



Dukka Gewürze

Zubereitung

Die Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fettzugabe unter Rühren anrösten. Auf einem Teller beiseitestellen. Den Sesam ebenfalls rösten, bis er zu duften beginnt. Vom Feuer nehmen, die Nussstückchen, Rosenpaprika, Zimt und Salz hinzufügen und in der noch heißen Pfanne kurz mitrösten. Abkühlen lassen. Die Minze etwas zerreiben und dazugeben. Alles zusammen im Mixer pulverisieren.

Gewürzmischungen

In vielen arabischen Ländern wird zum Frühstück eine Gewürzmischung gereicht. Man mischt sie mit Olivenöl und tunkt das frische Brot hinein. Die Zutaten können nach Geschmack variiert werden.
Man bewahrt das fertige Pulver in luftdicht verschlossenen Gläsern auf. Pro Person und Mahlzeit rechnet man 1-2 EL Gewürzmischung. Gewöhnlich wird zu einem solchen Frühstück süßer schwarzer Tee serviert.

© 2026 coquina.de