Khmeli Suneli Gewürzmischung

Khmeli Suneli

Khmeli Suneli ist eine traditionelle georgische Gewürzmischung, deren Name auf Georgisch »getrocknete Kräuter« bedeutet. Sie verleiht Gerichten ein komplexes, leicht säuerliches Aroma und gehört zu den wichtigsten Basisgewürzen der kaukasischen Küche.
Verwendung findet sich diese Würzmischung in der georgischen Küche als Würze für Saucen wie Satsebeli oder Tkemali, in Eintopfgerichten wie Kharcho und Lobio,
beim Marinieren von Lamm, Rind oder Geflügel, für Gemüsepfannen und Pilzgerichte oder als aromatische Note in Suppen und Reisgerichten

Herkunft: Georgien
Kategorie: Zutaten, Gewürzmischungen

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 50 g

1 TL Koriander gerebelt
1 TL Dill getrocknet
1 TL Basilikum gerebelt
1 Lorbeerblatt gemahlen
1 TL Majoran gerebelt
1 TL Bohnenkraut gerebelt
1 Msp Safran
1 TL Estragon gerebelt
1 Prise Pfeffer schwarz
1 TL Thymian gerebelt

Zubereitung

Alle Kräuter und Gewürze mahlen oder in einem Mörser zerkleinern. Safran oder Saflor fein zerbröseln und untermischen.
Nach Belieben Selleriegrün, Petersilie, Minze oder Bockshornklee hinzufügen, um die Mischung zu variieren.
Alles gut vermengen und luftdicht in einem dunklen Glas aufbewahren.

© 2026 coquina.de