

# angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

## ZAUBER DES ORIENTS – CURRYMISCHUNGEN – CURRY EIS

### SULTAN

#### Zutaten:

2 EL	Koriander
2 EL	Fenchelsamen
2 EL	Kreuzkümmel
2 EL	Bockshornklee
2 EL	Curryblätter
2 EL	Kurkuma
1 EL	Pfeffer, schwarz
1 EL	Piment
etwas	Nelken (Optional)
1	Stange/n Zimt, aromatisch
4 Stk	Kardamom – Kapseln

### DESSERT

#### Zutaten:

3 EL	Orangenschale, getrocknet (oder Orangenpulver)
1.5 EL	Kardamom
2 EL	Kurkuma
1 TL	Ingwer, gemahlen
1 TL	Zimt, gemahlen
½ TL	Cayennepfeffer, gemahlen

#### ZUBEREITUNG CURRY MISCHUNGEN:

Ganze Samen in einer Pfanne ohne Fett anrösten und etwas auskühlen lassen. Anschliessend in einer Gewürzmühle/Kaffeemühle oder Blitzhacker die Gewürze mahlen und je nach Rezept mit pulverartigen Gewürzen gründlich mischen.

Zur Aufbewahrung eignet sich am besten ein lichtundurchlässiger Behälter.

#### Zutaten für Schokoladen Eis:

5 dl	Vollrahm
80-90 g	Puderrucker
1/2 Stück	Vanilleschote, ausgekratzt
1/2 Stück	Orange(n), unbehandelt, Saft und Schale davon (nur bei Bedarf)
1-2 EL	Curry Mischung
1 TL	Speisestärke oder Eier zur Bindung (Optional)

#### ZUBEREITUNG:

Als erstes das Eis vorbereiten. Vollrahm mit Puderrucker, Vanillemark, Orangensaft- und Schale, Curry Mischung und etwas Stärke (und evtl. 1 Eigelb dazugeben) verrühren und in einer Eismaschine bzw. Sorbetière in 30-40 Minuten zu Eiscreme gefrieren lassen. Anschliessend das Eis bis zum Servieren im Tiefkühlfach aufbewahren.