

Zhug

6 Kardamonkapseln
2 Teelöffel schwarze Pfefferkörner
2 Teelöffel Kümmelkörner
8-10 Chilischoten
3 Tassen Korianderzweige,
gewaschen und abgetropft
12 Knoblauchzehen
1 Teelöffel Salz
1/2 Tasse kaltes Wasser

1. Die Kardamonkapseln, Pfefferkörner und Kümmelkörner im Mixer zu einem groben Pulver verarbeiten.
2. Die Stiele von den Chilischoten entfernen, den Rest ganz lassen. Mit den restlichen Zutaten im Mixer zu einem groben Püree verarbeiten.
3. In eine kleine Kasserolle geben und aufkochen. In der offenen Kasserolle unbedeckt 10 Minuten schwach kochen lassen, dann in ein Glas geben, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.