



EDLER FADEN
Safran in portionierten Sachets, 8er-Set ca. 17 Euro, www.miasasafran.de



SCHMORTOPF
Tajine aus emailierter Keramik, ca. 70 Euro, www.emilehenry.com

PRÄSENTIERTELLER
„Oriental Lounge“ für Kerzen, ca. 10 Euro, www.butlers.de



VOLLE KELLE
Löffel aus Zitronenholz, ca. 4 Euro, www.schoenebeute.de



SCHARFMACHER
Currypaste „Madras“, ca. 3 Euro, www.eine-welt-shop.de

DRUCKSACHE
Marmor-Mörser, ca. 22 Euro, www.kuechenprofi.de



MHHH, WIE DAS DUFTET!
FÜR UNSERE REISE IN FERNE
LÄNDER HABEN WIR BESTE
ZUTATEN IM GEPÄCK

GEWÜRZ-KICK

RAS EL HANOUT

Die marokkanische Mischung wird ganz individuell zusammengestellt und besteht aus über 20 Zutaten wie Zimt, Piment, Muskat, Anis oder Kardamom. Sehr lecker zu Couscous und Fleischgerichten. www.zauberdergewuerze.de

CHILISCHOTEN

Die meiste Schärfe steckt im weißen Gewebe, große Schoten sind milder als kleine. Schmand & Co. helfen, wenn es zu feurig schmeckt. Beim Schneiden von Chili möglichst Einweghandschuhe tragen.

KORIANDER

Das frische Kraut würzt Dips und Currys mit einer leichten Zitronennote. Lässt sich gut einfrieren.

KARDAMOM

Die Samenkapseln schmecken süßlich-harzig (gut zu Schmorgerichten) und sollen stimmungsaufhellend wirken. Auch lecker: eine Kapsel im Tee als Geschmackskick.

DUFTSTANGE

Hochwertiger Ceylon-Zimt, 4 Stangen für ca. 8 Euro, www.pfefferkontor.de



INTENSIV Ganzer Kreuzkümmel, 60 g ca. 9 Euro, www.pfeffer-sackundsoehne.de



SCHÜSSELERLEBNIS
Keramikschale, ca. 12 Euro, www.tinehome.com



HEISS BEGEHRT
Teeglas „Sindbad“ von Marrakech-Living, ca. 6 Euro, über www.dawanda.com



REDAKTION ANNIKA KAPISCHKE