

Kreuzkümmel gemahlen

Kreuzkümmel "Cumin" gemahlen hat einen eigentümlich aromatischen Geruch und einen würzig brennend und leicht bitteren Geschmack. Kreuzkümmel "Cumin" gemahlen ist ein unentbehrliches Gewürz der indischen und der mexikanischen Küche, wird aber auch in Nordafrika und im Mittleren Osten reichlich verwendet. Es wird zum Würzen von Fleischgerichten, Auberginen u.a. Gemüse, Suppen und Salaten verwendet. Ebenso für indonesische und lateinamerikanische Gewürzmischungen und Speisen, wie z.B. Chilli-con-carne und indonesische Reistafeln. Kreuzkümmel "Cumin" gemahlen ist weiterhin ein wichtiger Bestandteil zur Herstellung von Currypulver.

Dosierung: Äußerst sparsam verwenden.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1708.0 kj
Brennwert kcal	408.0 kcal
Fett	22.27 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.94 g
Kohlenhydrate	34.0 g
davon Zucker	6.8 g
Ballaststoffe	10.50 g
Eiweiß	17.80 g
Salz	0.15 g
Natrium	0.0 g

Zutaten

Kreuzkümmel