

Rezept

Gomasio – Asiatisches Gewürzsalz

Ein Rezept von Gomasio – Asiatisches Gewürzsalz, am 09.06.2026

Zutaten

50 g ungeschälte hellbraune Sesamsamen

25 g Schwarzkümmel

10 g flockiges Meersalz (z. B. Fleur de Sel oder Maldon)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa 85 g | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Sesam und Schwarzkümmel in eine große Pfanne geben und bei mittlerer Hitze langsam rösten, bis der Sesam goldbraun ist. Die Pfanne dabei immer wieder schwenken, damit alles gleichmäßig bräunt und dabei keinesfalls zu dunkel wird (bitter!).

2. Die warme Sesammischung mit Salz entweder traditionell im Mörser (abhängig von dessen Größe in mehreren Durchgängen) oder im elektrischen Blitzhacker zu einem groben Pulver verarbeiten, einzelne Samen dürfen aber durchaus noch erkennbar sein. Bis zum Verschenken in luftdicht verschlossenen Behältern dunkel und kühl aufbewahren.