

Currypulver und Chilipulver (Cayennepfeffer) zusammen mit Zwiebeln und/oder Räuchertofu zu Beginn im heißen Öl andünsten, weil sich so der Gewürzgeschmack am besten entfalten kann. Aber Vorsicht, nicht verbrennen lassen! Gut geht es, das Gewürzpulver zusammen mit dem Mehl für eine Sauce anzuschwitzen, insbesondere auch Koriander- und Ingwerpulver. Paprikapulver (Rosenpaprika) dagegen erst ganz zum Schluss dazugeben und nicht mehr mit kochen, sonst verliert es den Geschmack.