

Gewürzkatalog

African Barbecue für die Mühle. Gewürzzubereitung mit Meersalz für die Mühle oder den Mörser, grob. Eine afrikanische pikante Gewürzmischung, vielseitig anwendbar – etwa zum Grillen oder Braten aller Arten von Fleisch, sehr gut auch für gegrillten Fisch und Gemüse.

Zutaten: Meersalz, Fenchel, Pfeffer, Coriander, Knoblauch, Zwiebeln, Zimt, Anis, Ingwer, Nelken, Cumin, Piment, Chilis.

Alleskönner Gewürzsalz. Ein Bio-Gewürzsalz mit vielen Zutaten für die Mühle. Der „Alleskönner“ ist universell in der Küche einsetzbar. Ob zu gebratenem Fleisch, zum Fisch oder zum Verfeinern von Gemüse: Dieses Gewürzsalz passt frisch gemahlen zu allem, was die Küche hergibt.

Zutaten: Steinsalz, Tomaten, Knoblauch, Pfeffer, Zwiebeln, Paprika, Zitronenschalen, Thymian, Rosmarin, Basilikum, Lavendel, pflanzliches Öl

American Rub. Mischung mit würzenden Zutaten. Der rauchige Duft von Smoked Paprika lässt die Herzen von Barbecue-Freunden höher schlagen. Die perfekte Würze für Grillfackeln oder Barbecue Steaks.

Zutaten: Rohrzucker, Salz, Pfeffer, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Selleriesalz, Senfmehl, Piment.

Arabische Kaffeemischung. Gewürzzubereitung für den Kaffee. Geben Sie Ihrem Kaffee eine orientalische Note mit dieser arabischen Kaffee-Gewürzmischung. Einfach in den Kaffeefilter geben oder über den Cappuccino oder Latte Macchiato streuen.

Zutaten: Cardamom, Zimt, Muskat, Piment, Macis, Nelken, Pfeffer.

Azteken-Pfeffer. Scharf, sehr aromatisch. Für Liebhaber des scharfen aber auch sehr aromatischen Genusses. Perfekt zu Grillfleisch, Steak und Fisch und zum Aufpeppen von Grillsaucen oder Veggie Food.

Zutaten: Chili, Pfeffer (20%), Salz, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Oregano.

Barbecue-Grillbutter. Gewürzzubereitung. Der charakteristisch rauchige Grillgeschmack garantiert echte Aha-Erlebnisse. Die ideale Ergänzung zu gegrilltem Geflügel, Spare Ribs oder Lamm.

SAFRAN

Zutaten: Salz, Zwiebeln, Paprika, Pfeffer, Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch, Thymian, Rosmarin, Rauch.

Bockshornkleesaat. Samen vom Bockshornklee. Sehr alte Heil- und Gewürzpflanze, stammt vermutlich aus Ägypten. War schon in der Küche der alten Römer beliebt. Ideales Kombinationsgewürz – unterstützt die Harmonie der Aromen.

Bruschetta-Gewürz Italia. Gewürzzubereitung zum Würzen von Bruschetta und vielen anderen italienischen Gerichten geeignet. Anwendungsvorschlag: wird für geröstete Brotscheiben mit kleingeschnittenen Tomaten genommen. In 5-6 Esslöffel Olivenöl ca. 1,5 Esslöffel Gewürzzubereitung einrühren und ziehen lassen. Danach 4-5 Tomaten in ca. 1 cm große Würfel schneiden, in das gewürzte Öl geben und durchmischen. Die Mischung auf den Ciabatta-Brotscheiben verteilen und bei ca. 200 Grad ca. 5-10 Minuten im Backofen backen.

Zutaten: Knoblauch, Salz, Zwiebeln, Petersilie, Basilikum, Pfeffer, Oregano

Café de Paris. Gewürzzubereitung. Ein Klassiker der französischen Küche. Verwendung: Als Dip oder Sauce zu Gegrilltem, Fisch, Rohkost oder auf Brot.

Zutaten: Zwiebeln, Kurkuma, Trockenglucose, Meersalz, Karotten, Cayennepfeffer, Sellerie, Pfeffer, Curry, Zitronensäure.

Cardamom. Saat oder ganze Körner. Cardamom ist eines der ältesten und meistgeschätzten Gewürze der Welt. Nach Safran und Vanille ist es das drittteuerste. Die Samen galten in Indien lange vor Christi Geburt als kostbar. In Indien ist Cardamom eine Hauptzutat von Garam Masala und Currypulver. Er wird auch für Konfekt, Kleingebäck, Pudding und Eiscreme verwendet.

Chilis 1 – 3 cm. Chili und Chilipulver sind in der asiatischen Küche, besonders in thailändischen Gerichten beliebt. Aber auch in Gerichten aus Lateinamerika oder Mexiko bzw. US – Südstaaten geben sie die richtige Schärfe. Chili regt den Kreislauf an und wirkt bakterizid sowie in hohen Mengen schweißtreibend.

Chilis – Habanero. EXTREM SCHARF. Gemahlen äußerst scharf, 1a Qualität. Die Habanero-Chilis gehören zu den schärfsten Chilis der Welt (350.000 Scoville). In geringen Mengen verwendet, verleiht sie jedem Gericht eine angenehme und einzigartige exotische Schärfe.

SAFRAN

Chilis crushed Hot & Spicy 1 - 3 mm. Herrlich duftende Chiliflocken mit einem pikant-scharfen Aroma. Scharf. Die ganzen getrockneten Chilischoten werden grob zerkleinert, die Kerne werden nicht verwendet. Die Chilis crushed geben den Speisen eine angenehm pikant-würzige Schärfe. Vielseitig einsetzbar.

Chili-Zimt-Salz. Salzmischung. Unsere Chili-Zimt-Salzmischung passt ideal zu allen orientalischen und indischen Gerichten sowie zu Lamm, Reis, Hähnchen und Pute. Weiterhin natürlich zu Ofen-Kartoffel mit Quark.

Zutaten: Pfeffer, Chili, Zimt, Meersalz

Chimichurri. Gewürzzubereitung. Würzig, als Sauce oder Dip oder Marinade. Chimichurri ist eine argentinische Steak-Sauce. Rühren Sie etwas Gewürzzubereitung mit Öl, Essig und einigen Tropfen Wasser an. Auch als Marinade zum Einlegen von Fleisch, Feta oder Mozzarella. Ebenfalls als Dip zu frischem Brot – ein Genuss.

Zutaten: Zwiebeln, Pfeffer, Petersilie, Salz, Knoblauch, Oregano, Rohrzucker, Paprika.

Coriander. Ganze Körner. Coriander wird sowohl für gesalzene wie für süße Gerichte verwendet. Er ist ein wichtiger Bestandteil von Currypulver. Im mittleren Osten ist er beliebt in Hackfleischgerichten, Würsten und Eintöpfen. In Europa und Amerika braucht man ihn für Pickles, zum Backen und für die klassischen französischen Gemüsegerichte à la grèque.

Cumin – Kreuzkümmel. Kreuzkümmel ist in Indien, Nordafrika, dem Mittleren Osten, Mexiko und Amerika weit verbreitet und wurde früher auch in Zentral und Osteuropa häufig für Backwaren verwendet. Unentbehrlich in Mischungen wie Garam Masala und Panch Phoron, braucht man ihn auch für Pickles, Appetithäppchen und Salate.

Curry Beste Qualität. Die Bezeichnung Curry leitet sich von dem tamilischen Wort KARHI her. Zu Zeiten der Ratschas meinte man damit die indischen Gerichte, die mit einer Sauce bereitet wurden. Scharf, ohne Salzzusatz.

Zutaten: Kurkuma, Coriander, Bockshornklee, Kümmel, Ingwer, Chilis, Piment, Muskat, Cardamon, Nelken.

Curry – Indisch. Erlesene Currymischung aus Indien.

Zutaten: Senfsaat, Kurkuma, Coriander, Dextrose, Dill, Ingwer, Salz, Bockshornklee, Basilikum, Kümmel, Sellerie, Chilis, Knoblauch

SAFRAN

Curry – Madras. Eine sehr beliebte Mischung aus Madras. Curries aus Madras zeichnen sich dadurch aus, dass sie in der Regel etwas schärfer sind.

Zutaten: Nelken, Pfeffer, Knoblauch, Kurkuma, Chilies, Coriander, Bockshornklee, Fenchel, Cumin, Salz

Curry – Süß. Die Süßholzwurzel verleiht diesem Curry eine angenehm süße Note.

Zutaten: Kurkuma, Süßholzwurzel, Senfsaat, Coriander, Dextrose, Dill, Ingwer, Salz, Bockshornklee, Basilikum, Kümmel, Sellerie, Chilis, Knoblauch

Curry – Thai Red Label. Rötlich, sehr vielseitig in der Anwendung, nicht nur in der asiatischen Küche. Eine Gewürzspezialität, die sich durch ihren Geschmack hervortut: würzig, pikant und aromatisch.

Zutaten: Paprika, Kurkuma, Coriander, Senfsaat, Bockshornklee, Salz, Chilis, Knoblauch

Estragonblätter. Estragonblätter sind ein klassischer Bestandteil der französischen Küche. Sie eignen sich zum Würzen von Omeletts, Rührei, Sahnecremesuppen, Frischkäse, Quark und Butter.

Fenchel. Fenchel stammt ursprünglich aus dem Mittelmeerraum und zählt zu den ältesten Heil- und Gewürzpflanzen. War schon in der Antike in Kombination mit Granatapfelkernen, Koriander und Pfeffer ein beliebtes Allroundgewürz. Besonders magenfreundlich. Vielseitig einsetzbares Gewürz.

Garam – Masala. Gemahlen. Eine typische Gewürzmischung für gegrilltes Hähnchen, Pute und Fisch. Passt auch sehr gut zu Frikadellen und Hackbällchen.

Zutaten: Coriander, Bockshornklee, Cumin, Nelken, Pfeffer, Zimt, Ingwer, Kümmel, Knoblauch

Grillgewürzmischung Kräuter. Ein besonders leckeres Grillgewürz mit vielen Kräutern, wird zum Einreiben des Grillguts verwendet. Ideal für alle Hähnchen, Steaks und Meeresfrüchte. Die Würzmischung vor Gebrauch gut durchmischen.

Zutaten: Zitronenschalen, Estragon, Meersalz, Rosmarin, Pfeffer, Thymian, Oregano, Knoblauch, Dill, Zucker. Säuerungsmittel: Zitronensäure E 330, Salz, pflanzliches Öl

SAFRAN

Harissa Gewürzzubereitung. Die Harissa-Gewürzzubereitung kommt aus Nordafrika und ist feurig-scharf. Anwendungsvorschlag: Vermischen Sie die Gewürzzubereitung mit Olivenöl und lassen Sie sie durchziehen. Sie erhalten eine schmackhafte Paste für Couscous, Reisgerichte und viele andere orientalische Speisen.

Zutaten: Chilies, Knoblauch, Coriander, Cumin, Paprika, Salz

Hawai-Dip. Gewürzzubereitung. Ohne Knoblauch. Fruchttige Ananas abgeschmeckt mit feinstem Zimt. Zubereitung: 3-4 Teelöffel Hawai-Dip mit etwas heißem Wasser aufgießen. Mit 100 gr Creme fraiche verrühren und 15 Minuten ziehen lassen. Verwendung: Als Dip, Brotaufstrich oder Sauce zu Gegrilltem, Rohkost oder Fondue.

Zutaten: Ananas, Rohrzucker, Zwiebeln, Zitronencrispy, leicht gezuckerte Aprikosen, Paprika, Ingwer, Salz, Zimt.

Himalaya-Salz. Grob für die Mühle. Rosa kristallines Ursalz, grob, ohne Zusätze. Nicht gebleicht, reich an Mineralstoffen, völlig naturbelassen, nicht raffiniert, aus traditionellem Abbau. Dieses kristalline Ursalz wird im traditionellen Bergbau in der Salt-Range (200 km südlich vom Himalaya-Massiv) abgebaut.

Hot Rub. Mischung mit würzenden Zutaten. Die Süße des Zuckers kombiniert mit der Schärfe des Pfeffers macht diese Mischung unverzichtbar für Liebhaber der pikanten Küche. Zu verwenden auch als Basis für Marinaden.

Zutaten: Rohrzucker, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Senfmehl, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln.

Ingwer – gemahlen. Ingwer zählt zu den bekannteren Küchenkräutern und Gewürzen. Es passt zu Geflügel und Lamm sowie zu Fisch und Meeresfrüchten. Es dient pur oder in Mischungen (Curry, Soßen, Chutneys, Marinaden) als Gewürz. Auch Lebkuchen, Printen, Milchreis, Obstsalat, Tee und fruchtige Kaltschalen werden mit gemahlenem Ingwer verfeinert.

Kerbel – gerebelt. Mit Kerbel schmecken folgende Gerichte noch besser: hart gekochte Eier, Rühreier, salzige Omeletts, salzige Quark und Joghurtmischungen, Rohkostsalate, grüne und gemischte Salate, Lamm- und Hammelbraten, gekochte und gedünstete Fische, deftige Eintöpfe, geschmorte Tomaten und vor allem feine, in Schinkenspeckwürfeln gedünstete Erbsen.

SAFRAN

Knoblauchpfeffer. Grob, aromatisch. Anwendungsvorschlag: für Fleisch- und Fischgerichte, Pizza, Pastasaucen sowie orientalische Gerichte.

Kräuter Cote da Sürth. Würzig aromatische Kräutermischung a la Provence. Vielseitig verwendbar für z.B. Gemüse, Geflügel oder auch Lamm. Das Aroma entfaltet sich am besten, wenn man die Kräuter in Öl einlegt oder mörsert. Die Kräuter verleihen Ihren Gerichten ein unverkennbar französisches Flair.

Zutaten: Rosmarin, Fenchel, Thymian, Coriander, Oregano, Salbei,

Kräuterbutter Provencale. Mischung mit würzenden Zutaten. Vollmundiger Geschmack getrockneter Tomaten und eine feine Thymiannote-einfach verführerisch. Ein köstlicher Begleiter zu Fisch, hellem Fleisch, Ofen-Kartoffeln und Gemüse.

Zutaten: Tomaten, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Basilikum, Thymian, Rosmarin, Oregano

Kurkuma. Ganze Wurzeln oder gemahlen. Gelbe indische Kurkumawurzel, die wie Ingwer riecht, aber würziger schmeckt. Kurkuma wird vor allem in der indischen und ostafrikanischen Küche verwendet. Er würzt Reis- und Nudelgerichte, Suppen und Saucen. Zu Fisch und Meeresfrüchten passt er ebenso gut wie zu Geflügel, Eiern, Gemüse, Curry und Chutneys

Lavendel. Lavendel eignet sich zum angenehmen Verfeinern von Gerichten wie Eintopf, Fisch, Geflügel, Lammfleisch und in Soßen und Suppen, in kleineren Mengen auch an Salaten. Besonders in der französischen, italienischen und spanischen Küche wird Lavendel oft verwendet. In der Avantgarde-Küche wird es auch in Desserts eingesetzt, z. B. in weißer Schokoladenmousse oder in Aprikosensorbet.

Lorbeerblätter. Lorbeer wird als Heil- und Gewürzpflanze verwendet und hat sich aus Vorderasien kommend über den Mittelmeerraum bis nach Nordamerika verbreitet. Die aromatischen Blätter des Lorbeerbaums passen zu Suppen, Eintöpfen, Fleischgerichten, aber auch zu Fisch. Lorbeer braucht eine lange Garzeit, um sein Aroma voll zu entfalten.

Majoran. Majoran schmeckt würzig, leicht herb und ist besonders aromatisch. Er harmonisiert gut mit Thymian, Lorbeer und Wacholder. Er sollte kurz mit den Gerichten mitkochen, dann entwickelt er am besten sein Aroma. Die alten Römer würzten mit Majoran ihren Wein und versprachen sich davon eine Steigerung der Liebeskraft.

SAFRAN

Meersalz Oceania. Grobes Meersalz, Körnung 1 – 2 mm, auch für die Salzmühle geeignet. Das Meersalz Oceania wird direkt aus dem Meer gewonnen. Es enthält außer Salz auch geringe Mengen von Kalium, Magnesium und Mangan. Meersalz wird von vielen Köchen dem Salinensalz vorgezogen.

Mittelmeergewürz. Mediterrane Gewürz und Kräutermischung, ein Universal-Würzer für alle Mittelmeengerichte. Eignet sich sehr gut zum Einlegen von Schafskäse in Öl, zum Marinieren von Fleisch, zum Grillen oder Braten. Alles erhält einen pffiffigen würzigen Geschmack, sehr schmackhaft auch zum Würzen von Pizza, Gemüse, Salaten, Suppen oder anderen Speisen.

Zutaten: Knoblauch, Paprika, Chilis, Petersilie, Pfeffer, Zwiebeln, Thymian, Oregano, Basilikum

Muskatnuss. Muskatnuss riecht angenehm würzig. Es würzt alles Salzige: Kartoffelbrei, Rahmspinat und Blumenkohl brauchen eine Prise Muskat. Besondere Verwendung findet es bei Süßspeisen wie Cremes, Puddings und Kompott sowie bei Weihnachtsgebäck und Punsch. **WICHTIG!!** In größeren Mengen (5-30 g) ist die Muskatnuss giftig.

Nelken. Gewürznelken wirken verdauungsfördernd, magenschonend, appetitanregend und schmerzstillend. Dabei schmeckt die Nelke feurig scharf und brennt leicht. Der Geruch der Nelke ist intensiv. Neben der Verfeinerung von Süßspeisen gibt die Nelke in der pikanten Küche Fleisch- und Fischgerichten sowie Wild und Geflügel ein tolles Aroma.

Orangenpfeffer. Gewürzzubereitung, granuliert. Anwendungsvorschläge: eignet sich besonders gut für gegrillten Lachs, gegrilltes Geflügel mit Orangensauce oder Orangenbutter. Auch für die asiatische Küche geeignet.

Zutaten: Pfeffer, Orangenschalen, Salz, Zucker, Orangenöl

Orangenschalen. Gemahlen. Nutzen Sie die Orangenschalen immer dann, wenn das Rezept „frische Schale“ vorschreibt. 1 Teelöffel entspricht der Schale einer Orange. Für süße Cremes, Quarkspeisen, Kuchen, Waffelteig, pikante Saucen, Karotten und Erbsen.

Oregano. Oregano schmeckt würzig, leicht süßlich und angenehm frisch. Es ist das klassische Gewürz für Pizza und Pasta mit fruchtigen und würzigen Saucen. Oregano harmonisiert gut mit Rosmarin und Thymian, nur seinen nahen Verwandten, den Majoran, mag er nicht.

Orientalis-Salz. Salzmischung. Unsere Orientalis - Salzmischung passt ideal zu Lamm, Hähnchen, Reis, Couscous, Marinaden und Gemüse-Eintöpfen. Weiterhin natürlich zu Ofen-Kartoffel mit Quark.

SAFRAN

Zutaten: Coriander, Cumin, Fenchel, Zimt, Nelken, Muskatnuss, Meersalz

Paprika. Geschrotet, grün. Feine grüne Gemüsepaprika fix und fertig geschrotet. Granulat in der Größe 1 – 3 mm. Vielseitig einsetzbar.

Paprika. Geschrotet, rot. Feine rote Gemüsepaprika fix und fertig geschrotet. Granulat in der Größe 1 – 3 mm. Vielseitig einsetzbar.

Patatas Bravas. Dip-Gewürzmischung. Pikant mit leichter Schärfe. Anwendungsvorschlag: 3-4 Teelöffel Patatas Bravas Dip mit etwas heißem Wasser aufgießen, dann mit 100 g Crème fraiche verrühren und 15 Minuten ziehen lassen. Verwendung: Als Dip oder als Sauce zu Kartoffeln, Fleisch, Rohkost oder auf Brot.

Zutaten: Tomate, Knoblauch, Paprika, Chili

Pasta Roma Gewürzmischung. Bio Pasta Roma ist eine Gewürzmischung, die hervorragend zu jedem Nudelgericht passt. Geschrotet und gemahlen. Anwendungsvorschlag: mediterrane Mischung für Pastasaucen. Mit etwas Nudelwasser quellen lassen und dann zu der Tomatensauce geben. Auch Pizzasaucen lassen sich damit verfeinern. Sehr lecker.

Zutaten: Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Petersilie, Thymian, Pfeffer, Rosmarin, Basilikum, Orange

Pfeffer. Grün. Grüner Pfeffer wird aus unreifen, früh geernteten Früchten gewonnen. Er wird schnell bei hohen Temperaturen getrocknet. Sehr aromatisch.

Pfeffer. Lang. Der lange Pfeffer hat eine süßlich-scharfe Geschmacksnote, ähnlich einer Mischung aus weißem Pfeffer, Muskat oder Kardamom. Langer Pfeffer gehört nicht in die Mühle, er sollte immer gerieben oder gemörsert werden.

Pfeffer. Rosa. Der rosa Pfeffer besteht aus vollreifen, ungeschälten Pfefferfrüchten und wird in salziger Lake eingelegt. Rosa Pfeffer ist eher selten.

Pfeffer. Schwarz. Sarawak Black Label. Der schwarze Pfeffer kommt aus Sarawak und wird aus kurz vor der endgültigen Reife stehenden Früchten gewonnen. Durch die Trocknung wird er schwarz und runzelig.

SAFRAN

Pfeffer. Weiß. Original SARAWAK-Qualität. Blue Label. Der Pfeffer wird aus den voll ausgereiften roten Beeren gewonnen. Die reifen Beeren werden dafür in Wasser eingeweicht und von ihrer äußeren Schale befreit.

Piment Gewürzkörner. Piment riecht nach Gewürznelken mit einem Hauch von Zimt und Muskat. Im Geschmack ist er jedoch pfeffrig. Gerne würzt man Wild, Rindfleisch und Fisch mit Pimentkörnern. Das volle Aroma entwickelt sich erst, wenn Sie Piment im Mörser zerstoßen oder in einer Pfeffermühle zermahlen.

Ras el Hanout - Gewürzzubereitung Orient. Eine leckere Gewürzzubereitung für die Zubereitung orientalischer Gerichte wie etwa Couscous, Lamm- und Gemüsegerichte.

Zutaten: Meersalz, Chilis, Zimt, Ingwer, Schwarzkümmel, Cardamon, Macisblüte, Lorbeerblätter, Thymian, Nelken

Rauchsalz Hickory. Gibt den Speisen den Geschmack von Geräuchertem.

Rosensalz. Dieses Rosensalz ist grob und ideal für die Mühle geeignet. Verwenden Sie es wie jedes normale Salz, aber mit dem Duft von frischen Rosenblüten.

Zutaten: Meersalz, Rosenblütenblätter (20%)

Reis Gewürzzubereitung. Mit dieser Gewürzzubereitung geben Sie Reis den Geschmack eines asiatischen Gerichts, oft genügt schon ein Hauch davon. Außerdem wird der Reis schön gelb gefärbt. Empfehlenswert, wirkt optisch schön.

Zutaten: Paprika, Zwiebeln, Kurkuma, Pfeffer, Salz, Knoblauch, Petersilie, pflanzliches Öl

Schwarzkümmel. Dieses Gewürz ist bekannt durch das flache türkische Fladenbrot. Es wird allgemein gerne zum Würzen von Brot verwendet. Der Geschmack ist pikant-nussig. Außer für Brot kann Schwarzkümmel zum Würzen von Eintöpfen, Hülsenfrüchten, Gebäck, Gemüsegerichte, Hackbraten und anderen Gerichten verwendet werden.

Senfsaat. Weiß/gelb. Ganz. Die Senfkörner sind geruchlos, entwickeln aber beim Kauen einen scharfen Geschmack. Senfkörner würzen Wurst, Fleisch, Wild- und Fischmarinaden. Wissenswert: sehr scharfer Senf beschleunigt den Stoffwechsel um etwa 25%, was bedeutet, dass man ca. 10% mehr Kalorien verbrennt – ein solcher Senf hilft also beim Abnehmen.

SAFRAN

Senfsaat. Schwarz/braun. Ganz. Die schwarzen Senfkörner haben eine intensivere Schärfe als die weißen.

Spieß- und Grillbraten Gewürzzubereitung. Diese spezielle Rezeptur sorgt für einen deftigen Geschmack bei Spieß- und Grillbraten.

Zutaten: Salz (23%), Paprika, Zwiebeln, Milchzucker, Dextrose, Kurkuma, Chilis, Cumin, Oregano, Knoblauch, Senfsaat, pflanzliches Öl, Pfeffer, Petersilie, Thymian, Zucker, Farbstoff: Zuckerkulör, E 150a, Rauch

Spekulatius-Gewürz Gewürzzubereitung. Eine Gewürzmischung zur Herstellung von Original Spekulatiusgebäck nach holländischer Art.

Zutaten: Zimt, Nelken, Ingwer, Muskatnuss, Cardamom

Sternanis. Sternanis gehört in die chinesische und indische Küche. Die bekannte Peking-Ente wird zum Beispiel mit Sternanis gewürzt. Unser Sternanis kommt aus Vietnam und das die Hülle aromatischer ist als die Kerne, wird er als Ganzes am besten frisch gemahlen. Eignet sich für süße und salzige Gerichte.

Stollen-Gewürz. Gewürzzubereitung. Mit viel Cardamom und Vanille (beide gehören zu den teuersten Gewürzen überhaupt). Wird zum Würzen von Stollen, Keksen oder allgemein von Gebäck verwendet. Das Gebäck erhält einen zarten lieblich-würzigen Geschmack und ein dezentes, angenehmes Aroma.

Zutaten: Zitronenschalen, Macisblüte, Cardamom, Vanille

Sürther Glühweingewürzmischung. Mit unserer groben Gewürzmischung aus Zimt, Nelken und Zitronenschalen zaubern Sie einen delikat-würzigen Glühwein oder Punsch herbei. Erhitzen Sie das Sürther-Glühweingewürz zusammen mit einem guten Rotwein auf 70 Grad (nicht kochen!) und lassen Sie es ca. 30 Minuten ziehen. Danach einfach durch ein Sieb gießen und genießen.

Zutaten: Zimt, Nelken, Zitronenschalen

Sürther Grillgewürzmischung. Ein besonderes leckeres Grillgewürz mit viel Knoblauch und Paprika, das zum Einreiben des Grillguts verwendet wird. Ideal für Hähnchen, Steaks und Meeresfrüchte. Die Würzmischung vor Gebrauch gut durchschütteln.

SAFRAN

Zutaten: Meersalz, Knoblauch, Paprika, Thymian, Pfeffer, Zwiebeln, Chillies, Oregano, Lorbeerblätter

Sumach. Sumach diente den Römern als Säuerungsmittel. In den Küchen Libanons, der Türkei und des Iran wird Sumach auch heute noch stark verwendet. Mit Sumach werden Fisch, Huhn, Steaks oder Kebabs eingerieben und anschließend gegart. Weiterhin eignet sich Sumach als Marinade oder als Dressing.

Szechuan Pfeffer. Aromatischer Szechuan Pfeffer aus China, der nicht mit dem schwarzen Pfeffer verwandt ist. Charakteristisch ist der scharf-prickelnde Geschmack. Szechuan-Pfeffer findet auch in der chinesischen Medizin Verwendung.

Tandoori. Tandoori Masala ist eine interessante Mischung aus der indischen Küche. Ursprünglich nahm man Tandoori zum Marinieren von Fleischgerichten aus dem Tandur, einem Holzkohle-Ofen.

Zutaten: Coriander, Cumin, Ingwer, Knoblauch, Chillies, Salz

Thymian. Thymian schmeckt würzig, herzhaft und ein bisschen harzig. Er passt sehr gut zu Fleisch- und Kohlgerichten, fruchtigen Suppen und Saucen.

Tomatengranulat. 1 a Tomatengranulat aus getrockneten Tomaten. 1 -3 mm. Für Saucen, Salate, Gemüse, Dips. Optisch sehr gut, wenn man es unter gekochten Reis mischt.

Wildgewürz Hubertus. Das Wildgewürz Hubertus gibt allen Wildgerichten das ideale Aroma. Egal ob Reh, Kaninchen oder Wildschwein, das Wildgewürz sorgt für ein Festessen. Ohne Glutamat.

Zutaten: Rosmarin, Wacholder, Pfeffer, Lorbeer, Thymian.

Zimtstangen. Ceylon, 8 cm lang, gewaschen und geschält. Zimt ist hocharomatisch, fein und süßlich, aber zugleich auch bitter im Geschmack. In der deutschen Küche würzt Zimt vor allem Süßspeisen, in der orientalischen Küche wird Zimt aber auch für Fleisch- und Fischgerichte genutzt.

Zitronenpfeffer. Eine fein abgestimmte Gewürzkomposition aus verschiedenen Pfeffersorten mit eine frischen zitronigen Note. Sehr vielseitig einsetzbar zum Verfeinern von Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten. Auch für Gemüse und Salate geeignet.

SAFRAN

SAFRAN-Gewürzbasar, Sürther Hauptstr. 59, 50999 Köln-Sürth
Tel: 02236 / 961 55 84 E-Mail: info@safran-gewuerzbasar.de Web: www.safran-gewuerzbasar.de

Zutaten: Pfeffer, Zitronenschalen, Zucker, Säuerungsmittel: Zitronensäure E330, Salz, pflanzliches Öl.

Zitronenschalen gemahlen. Aroma leicht bitter und herb. Vielseitig einsetzbar, z. B. für Saucen, Salatdressing, Desserts und andere Speisen.

ZZZumba-Gewürzmischung für die Mühle. Diese geniale Gewürzmischung gibt Speisen einen fruchtigen, scharfen und zugleich süßlichen Geschmack. Ideal für Dipps.
Rezepttipp: Frischkäse-Dipp

Zutaten - 2 EL ZZZumba Gewürzzubereitung, 5 EL Milch, 300 g Frischkäse

Zubereitung - 2 EL ZZZumba Gewürzzubereitung mit 3 EL Milch aufquellen lassen. Danach geben Sie die Mischung und die restlichen 2 EL Milch in den Frischkäse und verrühren alles. Der Dipp sollte dann für da. 2 Stunden in den Kühlschrank zum Durchziehen.

Zum Dippen können Gemüsesticks, Cracker oder Tacos gereicht werden. Alternativ können Sie mit ZZZumba auch eine leckere Kartoffelquarkcreme herstellen.

Zutaten: Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Jalapeno, Zitronenschalen, Coriander, Salz, Zucker, Paprika, Rauchwürzer

Unsere TEESORTEN:

Ayurveda Gewürz-Tee. Aus Naturgewürzen Ayurveda Gewürzmischungen werden streng nach original ayurvedischer Rezeptur hergestellt – basierend auf dem Jahrtausende alten Wissen über die Verwendung von Kräutern und Gewürzen. Ayurvedische Tees tragen zu einem ganzheitlichen Gleichgewicht bei und zeichnen sich durch außergewöhnlich gutes Aroma aus.

Zutaten: Zimt, Cardamon, Ingwer, Nelken

Minze. Die Nana (arabisch: na'na = Minze) ist ein qualitativ hochwertiges Produkt aus sorgfältig kontrollierten Rohstoffen. Die im Sommer getrocknete, geschnittene marokkanische Minze ist eine großblättrige, aromatische Pflanze mit einem sehr hohen befreiend wirkenden Anteil an ätherischen Ölen.

SAFRAN

Birnengeheimnis – Früchtetee. Herrlich sonnenfruchtiger Birnengenuss.

Zutaten: Birnen-, Ananas-, Papaya-, Mango-, Datteln-, Feigenstücke, Rosen-, Sonnenblumenblätter, rote Johannisbeeren, Malvenblüten, natürliche Zitronensäure, Vitamin C. Ziehzeit: 8-12 Minuten, 20-25 g/ Liter

Kuss der Götter- Früchtetee. Erdbeere küsst die Tropen!

Zutaten: Hibiskus, Apfelstücke, Sultaninen, Korinthen, Orangenschalen, Birnenstücke, Sauerkirschen, Pfirsich-, Ananasstücke, Cranberryscheiben, Himbeeren, Erdbeerstücke, Erdbeerblätter, Himbeerblätter, Himbeerstücke. Ziehzeit: 8-12 Minuten, 20-25 g/Liter

Schnupfenhexe. Kräutertee. Schmeckt gut –Tut gut!

Zutaten: Lindenblüten, Anis, Pfefferminze, Fenchel, Thymian, Salbei, Hagebuttenschalen, Süßholz, Holunderblüten, Ringelblumenblätter, nicht aromatisiert. Ziehzeit: 8-10 Minuten, 20-25 g/Liter

Sürther Versuchung – Früchtetee. Sahniges Schoko-Kokos.

Zutaten: Apfelstücke, Hagebuttenschalen, Hibiskus, Orangenschalen, Schokoladen-Tropfen (Kakaogehalt 30%), Zucker, Vollmilchpulver, Kakaobutter, Kakaomasse, Süßmolkepulver, Emulgator Sojalecithin, (Allergene Laktose), Kokoschips geröstet (Kokos 75%, Rohrzucker 25%), Ananas-, Papayastücke, Rosenblütenblätter, Aroma, Ziehzeit: 8-12 Minuten, 20-25 g/Liter.

Weißer Tee. Gua Pai Mu Tan. Feines Blatt mit einem hohen Anteil weißer Knospen. Hellorange in der Tasse. Ziehzeit: 2-4 Minuten, 15-18 g/Liter

Zucker Sahne-Karamel. Eine Gaumenfreude für echte Naschkatzen. Schmeckt besonders lecker in Tee oder in anderen Heißgetränken.

SAFRAN