

## Gewürzkatalog Safran Gewürzbasar

**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.

---

**Alibaba Pfeffergewürzmischung.** Orientalische Pfeffermischung für die Mühle. Hervorragend für Chutneys (z.B. Kürbis), Wild-, Lamm und Rindgerichte sowie orientalische Eintöpfe.

Zutaten: Pfeffer, Orangenschalen, Zimt, Coriander, Piment, Sternanis

---

**Alleskönner Gewürzsatz.** Ein Bio-Gewürzsatz 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 Gewürzsatz passt frisch gemahlen zu allem, was die Küche hergibt.

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

---

**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. Perfekt zu Grillfleisch, Steak und Fisch sowie zum Aufpeppen von Grillsaucen oder Veggie Food.

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

---

# SAFRAN

**Bärlauch Pesto.** Köstlich zu Nudeln, Tomaten, Minestrone, Gemüseaufläufen, gegrilltem Fisch, auf Weißbrot, in Frischkäse und zum Brot backen.

Dip: 2 EL Wasser, quellen lassen und zum Schluss noch 3 EL Olivenöl hinzufügen, fertig!

Zutaten: Bärlauch, Petersilie, Knoblauch, Salz, Schnittlauch, Pfeffer, Zwiebeln

---

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

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

---

**BBQ Dip.** Gewürzzubereitung. Das rauchige Aroma und der pikant-würzige Geschmack lassen das Herz eines jeden Barbecue Freundes höherschlagen.

*Zubereitung als Dip:* 2-4 Teelöffel BBQ Dip mit etwas heißem Wasser aufgießen, mit 100 g Crème fraîche verrühren und 15 min. ziehen lassen. Köstlich zu Gegrilltem oder auf Brot.

*Zubereitung als Marinade:* Etwas Dip mit heißem Wasser aufgießen und mit Öl verrühren. Grillgut für 2-3 Stunden darin marinieren. Lammkoteletts, Geflügel oder Steaks erreichen so ihre geschmackliche Vollendung.

Zutaten: Paprika geräuchert, Zucker, Chili, Knoblauch, Tomatenflocken. Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Rosmarin

---

**Black Lava Salz.** Grobes, schwarzes Meersalz aus Hawaii, welches seinen Geschmack und die Farbe durch Anreicherung mit Vulkanasche erhält.

Vulkanasche (Aktivkohle) wirkt verdauungsfördernd und hilft dem Körper zu entschlacken. Passt hervorragend zu Fisch, Jakobsmuschel, Fleisch, aber auch zu Suppen und Gemüse. Besitzt Restfeuchte, deshalb **nicht** für die Mühle geeignet.

**Finishing Salz**

Zutaten: Meersalz, Aktivkohle

---

**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.

---

# SAFRAN

**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

---

**Bruschetta á la Toscana.** Eine wunderbare Ergänzung für jedes italienisch angehauchte Gericht. Ob klassisch als Bruschetta Gewürz oder zum Verfeinern von Gemüsepfannen, Salaten, Fisch- oder auch für Fetagerichten bestens geeignet.

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

---

**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 crushed Hot & Spicy 1 - 3 mm.** Herrlich duftende Chiliflocken mit einem pikant-scharfen Aroma. Scharf. Die ganzen getrockneten Chilischoten werden grob zerkleinert, die

# SAFRAN

Kerne werden nicht verwendet. Die Chilis crushed geben den Speisen eine angenehm pikant-würzige Schärfe. Vielseitig einsetzbar.

---

**Chili Habaneros.** Gemahlen, äußerst scharf, 1a Qualität. Die HABANERO-Chillies gehören zu den schärfsten Chilis der Welt (350.000 Scoville). In geringen Mengen verwendet, verleiht Sie jedem Gericht eine angenehme und einzigartige exotische Schärfe.

---

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

Zutaten: Pfeffer, Chili, Zimt, Meersalz

---

**Chimichurri.** 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. Passt auch sehr gut in Rahmsaucen zu Pilzen.

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

---

**China Gewürz.** Typische Mischung für alle China-Gerichte. Glasnudeln, Reispfannen, Wok Kann auch für pikante Salate genommen werden. z.B. Hühnersalat mit Porree, Ananas und Mayonnaise.

**Ohne Glutamate**

Zutaten: Petersilie, Salz, Chilis, Bockshornklee, Basilikum, Kurkuma, Muskat, Sellerie

---

**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

# SAFRAN

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 Radschas 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

---

**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, Chillies, 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 hervor-  
tut: würzig, pikant und aromatisch.

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

---

# SAFRAN

**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, Bockhornklee, Cumin, Nelken, Pfeffer, Zimt, Ingwer, Kümmel, Knoblauch

---

**Grillgewürzmischung.** Ein besonders leckeres Grillgewürz mit vielen Kräutern. Wird zum Einreiben des Grillguts verwendet. Ideal für Hähnchen, Steak und Meeresfrüchte. Die Würzmischung vor Gebrauch gut durchmischen.

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

---

**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: Chillies, Knoblauch, Coriander, Cumin, Paprika, Salz

---

**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.

---

**Ingwer – ganz oder gemahlen.** Ingwer zählt zu den bekannteren Küchenkräutern und Gewürzen. Es passt zu Geflügel und Lamm sowie zu Fisch und Meeresfrüchten. Es dient pur

# SAFRAN

oder in Mischungen (Curry, Soßen, Chutneys, Marinaden) als Gewürz. Auch Lebkuchen, Printen, Milchreis, Obstsalat, Tee und fruchtige Kaltschalen werden mit gemahlenem Ingwer verfeinert.

---

**Kerbel.** 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.

---

**Knoblauchpfeffer.** Grob, aromatisch. Für Fleisch- und Fischgerichte, Pizzen, Pastasaucen sowie orientalische Gerichte.

Zutaten: Pfeffer, Knoblauch, pflanzliches Öl

---

**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

---

**Kräuter „Cote da Sürth“.** Würzig aromatische Kräutermischung á la Provence. Vielseitig verwendbar für Gemüse, Geflügel oder Lamm. Das Aroma entfaltet sich am besten, wenn man die Kräuter in Öl einlegt oder mörsert.

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

---

**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.** Eignet sich zum angenehmen Verfeinern von Gerichten wie Eintopf, Fisch, Geflügel, Lammfleisch und in Soßen und Suppen, in kleineren Mengen auch an Salaten.

# SAFRAN

Besonders in der französischen, italienischen und spanischen Küche wird Lavendel oft verwendet. In der Avantgardenküche 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.

---

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

---

**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, Chili, 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

# SAFRAN



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.

---

**Orangenv Pfeffer.** Gewürzzubereitung granuliert. Eignet sich besonders gut für gegrillten Lachs, gegrilltes Gemüse und Orangen- Sauce, oder -butter.

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.** Würzig, leicht süßlich und angenehm frisch. Klassisches Gewürz für Pizza, Pasta und frische Saucen.

Harmoniert sehr gut mit Rosmarin und Thymian.

---

**Orientalis Salz.** Ideal zu Lamm, Hühnchen, Couscous und Reis. Hervorragend auch für Marinaden und Gemüseintöpfe.

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.

---

**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

---

# SAFRAN

**Patatas Bravas Dip.** Pikant mit leichter Schärfe. Als Dip oder als Sauce zu Kartoffeln, Fleisch, Fisch oder auch Rohkost.

3-4 Teelöffel Patatas Bravas mit etwas heißem Wasser aufgießen (sehr wenig) dann mit 100 g Creme Fraiche verrühren und ziehen lassen.

Zutaten: Tomaten, Paprika, Knoblauch, Karotten, Salz, Chili, Currypulver, Cayennepfeffer, Olivenöl

---

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

---

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

---

**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 runzlig.

---

**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.

---

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

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

---

**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

# SAFRAN

mit Pimentkörnern. Das volle Aroma entwickelt sich erst, wenn Sie Piment im Mörser zerstoßen oder in einer Pfeffermühle zermahlen.

---

**Pimienta de Brasil. Pfeffergewürzzubereitung.** Diese Gewürzzubereitung konzipiert für die Mühle, verleiht jedem Grillfleisch eine scharf-süßliche Note.

Zutaten: Pfeffer, Jalapenos, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln, Meersalz, Liebstock, Paprika smoked, Rohrohrzucker, Öl

---

**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, Macis Blüte, Lorbeerblätter, Thymian, Nelken

---

**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

---

**SAFRAN.** Das teuerste Gewürz der Welt. Aus jeder Blüte werden jeweils 3 Safranfäden herausgelöst und in mühevoller Handarbeit verarbeitet. Safran verleiht Fisch, Krustentieren, Fleisch, Geflügel, Suppen, Saucen, Kuchen und Gebäck ein intensives Aroma und eine goldgelbe Farbe. Safran ist das klassische Gewürz für Paella, Risotto alla Milanese und Bouillabaisse.

---

**SALZ. 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.

---

**SALZ - Rauchsatz Hickory.** Gibt den Speisen den Geschmack von Geräuchertem.

Zutaten: Salz, Paprika, Zucker, Farbstoff, Zuckerkulör E 150a, Rauch

---

# SAFRAN

**SALZ - 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%)

---

**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.** 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 etwas 25%, was bedeutet, dass man ca. 10% mehr Kalorien verbrennt – ein solcher Senf hilft also beim Abnehmen.

---

**Sesamsaat.** Geschält. Der goldgelbe, geschälte Samen hat einen delikaten nussigen Geschmack. Man kann ihn roh essen, aber auch gekochten, gedünsteten oder gebackenen Gerichten zusetzen. Die goldgelb gerösteten Samen, z. B. über schnelle Pfannengerichte gestreut, schmecken natürlich besonders fein.

---

**Smoothie Power.** Die Mischung ist die perfekte Ergänzung für das Frühstück und verfeinert auch Joghurt- und Quarkspeisen sowie süßes Gebäck  
Dosierung je nach Geschmack

Zutaten: 45 % Hanfmehl, Zimt, Kurkuma, Ingwer, Cardamom

---

**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, wir er als Ganzes am besten frisch gemahlen. Eignet sich für süße und salzige Gerichte.

---

# SAFRAN

**Stollen-Gewürz. Gewürzzubereitung.** Mit viel Cardamon 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, Macis Blüte, Cardamon, Vanille

---

**Sürther Glühweingewürz.** Weihnachtszeit ist Glühweinzeit  
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 Grillgewürz.** Barbecue-Spice, gemahlen. Feine Gewürzmischung für gegrilltes Fleisch; nach dem Grillen aufstreuen. Die Gewürzzubereitung eignet sich sehr gut für eine Buttermischung zum Grillen.

Zutaten: Paprika, Chillies, Rosmarin, Zwiebel, Dill, Thymian

---

**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.

---

**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, zu Fischterrinen, aromatischen, fruchtigen Suppen und Saucen.

---

# SAFRAN

**Wacholderbeeren.** Ganze Beeren. Zum Würzen von Wildgerichten, Sauerbraten und Sauerkraut. Auch zum Einlegen und Pökeln von Gerichten gut geeignet

---

**Waikiki Dip** Gibt Speisen einen fruchtig-scharfen u. süßlichen Geschmack, mit einer leichten rauchigen Note. Eignet sich hervorragend als Grillsoße, für Salsas u. Dips.

Zutaten: Tomaten, Knoblauch Roh-Rohrzucker, Ananasflocken, Ingwer, Paprika smoked, Cayenne Pulver, Meersalz, Maisstärke

---

**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.

---

**Zaatar.** Ist der arabische Name für den wilden Thymian, der als Hauptzutat Verwendung findet. Dabei werden die getrockneten Blätter des syrischen Ysop, (auch Biblischer Ysop genannt) und/oder des Kopfigen Thymian genutzt, die geschmacklich an Oregano erinnern.

Das Grundrezept der Gewürzmischung hat als Bestandteile den benannten Zaatar, Sumach, geröstete Sesamsamen und Salz. Je nach Zubereitung können weitere Zutaten ergänzt werden, wie z.B. Koriander, Anis und Fenchel.

Traditionell wird Zaatar mit Olivenöl gemischt und vor dem Backen auf ein Fladenbrot gestrichen. Man verwendet die Mischung aber auch für Fleisch (Hackbällchen), Humus, Gemüse und Salat. Für einen Dip vermischt man den Zaatar entweder mit Olivenöl zu einer Paste oder verrührt ihn mit Schmand oder Frischkäse.

---

**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.

**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 Dips.

# SAFRAN

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

---

**SAFRAN**