

Gewürzmischungen A bis B

Alle hier angebotenen Produkte sind ohne Glutamate, ohne Geschmacksverstärker, ohne künstliche Aromen, ohne künstliche Farbstoffe, bestechen durch natürlichen Geschmack und sind natürlich bekömmlich.

Preisklassen = PK: A= 3,30 | B=4,50 | alle Beträge in EUR

NEU: Alle Gewürze der PK: A jetzt auch in [kleinen] Singlepackungen zu EUR 1,80 erhältlich [~ halbe Menge wie PK: A]

African Fisch - 75g | PK: A

Zutaten: Lauch, Zwiebeln, Nanaminze, Zitrone, Majoran, Koriander, Knoblauch

Beschreibung: Afrikanische Gewürzmischung für Koch- und Bratfisch

Aglio Ooglio & Pepperocino - 75g | PK: A

Zutaten: Knoblauch, Chili, Paprika, Zwiebeln, Basilikum, Oregano, Petersilie

Beschreibung: Gewürzmischung

Anwendung: Für Spaghetti Aglio, Olio e Pepperoncino, pikant - würzig, wie bei Ihrem Lieblingsitaliener

Akropolis - 75g | PK: A

Zutaten: Meersalz, Oregano, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Basilikum, Pfeffer, Thymian

Beschreibung: Gewürzzubereitung

Tipp: Für die Dipsauce nehmen Sie 1-2 Esslöffel Gewürz in ca. 200g Ketchup, Creme Fraiche, Schmand, Frischkäse oder Sahne.

Alla Marinara - 75g | PK: A

Zutaten: Tomaten, Knoblauch, Petersilie, Basilikum

Beschreibung: Spaghetti-Pasta Gewürz

Tipp: Für 2 Personen: Mischung mit kaltgepresstem Olivenöl vermischen, in einer Pfanne kurz anwärmen und dann die "bissfest" gegarten Nudeln dazu geben und nochmals kurz anbraten lassen.

Apfelstrudel - 75g | PK: A

Zutaten: Zimt, Rohrzucker, Nelken, Ingwer, Zitrone

Beschreibung: Gewürzmischung

Dosierempfehlung: Ca. 20-30g Gewürz auf 500g Mehl

Asiatisches Grillgewürzt - 75g | PK: A

Zutaten: Paprika, Koriander, Meersalz, Ingwer, Piment, Chili, Fenchel, Anis, Zimt, Nelken, Szechuanpfeffer

Beschreibung: Gewürzzubereitung

Anwendung: Zum Grillen und Braten nach asiatischer Art

Arrabbiata Gourmet - 75g | PK: A

Zutaten: Chili, Paprika, Tomaten, Knoblauch, Meersalz, Karotten, Petersilie, Sellerie, Pastinaken, Porree

Beschreibung: Gewürzzubereitung

Anwendung: Für Pasta, Spaghetti, Pizza, Bruschetta Dips, Zucchini, Schafskäse, Mozzarella

Tipp: Für Dips nimmt man 2/3 Creme Fraiche und 1/3 Sahne oder Joghurt

Bärlauch Pesto - 40g | PK: A

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

Beschreibung: Gewürzzubereitung

Anwendung: Für Dips, Salate, Saucen, Pasta

Tipp: Vermischen Sie 1-2 Teelöffeln mit Wasser und Olivenöl zu gleichen Teilen, ca. 1/2 Stunde ziehen lassen, gekühlt servieren.

Bärlauch Kräuter - 50g | PK: A

Zutaten: Bärlauch, Zwiebeln, Paprika, Oregano, Petersilie, Majoran, Chili

Beschreibung: Gewürzmischung für Dips, Saucen, Salate, Kräuterbutter u.v.m.

Anwendung: Für Dips ca. 1-2 Teelöffel mit Quark, Frischkäse oder Creme Fraiche verrühren.

Bella Italia - 75g | PK: A

Zutaten: Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Oregano, Basilikum, Meersalz, Bohnenkraut, Thymian, Chili

Beschreibung: Gewürzzubereitung

Anwendung: Für Pizza, Pasta, Hackfleisch, Dips und Saucen.

Tipp: Für die Dipsauce nehmen Sie 1-2 Esslöffel Bella Italia und etwas Olivenöl in ca. 200g Ketchup, Creme Fraiche, Schmand, Frischkäse oder Sahne.

Bratfisch - 75g | PK: A

Zutaten: Steinsalz, Basilikum, Pfeffer, Curry, Senf, Petersilie, Muskat

Beschreibung: Gewürzsatz für tolle Fischgerichte aus der Pfanne und vom Grill

Bratkartoffel - 75g | PK: A

Zutaten: Röstzwiebel (Pflanzenöl, Weizenmehl, Salz), Petersilie, Pfeffer, Zwiebeln, Paprika, Meersalz, Oregano, Basilikum, Majoran, Rosmarin

Beschreibung: Gewürzzubereitung mit Röstzwiebeln, eine Spitzengewürzzubereitung

Bratkartoffel Gewürzsalz - 75g | PK: A

Zutaten: Meersalz, Zwiebel, Pfeffer, Macis, Curcuma, Rohrzucker, Sellerie, Knoblauch, Nelken, Lorbeer

Beschreibung: Gewürzzubereitung

Anwendung: Eine Spitzengewürzzubereitung, einfach unter die Kartoffeln geben

Brotgewürz Rustikal ganz - 75g | PK: A

Zutaten: Koriander, Kümmel, Anis, Fenchel

Brotgewürz Rustikal, gemahlen - 75g | PK: A

Zutaten: Kümmel, Koriander, Schwarzkümmel, Fenchel, Anis

Dosierempfehlung: Ca. 1-2 Esslöffel mit 500g Mehl vermischen.

Bruschetta Arrabbiata - 75g | PK: A

Zutaten: Tomaten, Zwiebel, Chili, Salz, Basilikum, Oregano, Tomatenflocken

Beschreibung: Gewürzzubereitung würzig - scharf

Anwendung: Für Pizzaböden und Pastasaucen, Dips, Salate, Mozzarella usw.

Tipp: 2-3 Teelöffel in Frischkäse, Quark, Creme Fraiche, Sahne, Schmand, Olivenöl ergeben einen leckeren Dip.

Bruschetta mit Knoblauch - 75g | PK: A

Zutaten: Tomaten, Knoblauch, Zwiebel, Salz, Basilikum, Oregano

Beschreibung: Gewürzzubereitung mit Knoblauch

Anwendung: Für Pizzaböden und Pastasaucen, Dips, Salate, Mozzarella usw.

Tipp: 2-3 Teelöffel in Frischkäse, Quark, Creme Fraiche, Sahne, Schmand, Olivenöl ergeben einen leckeren Dip.

Bruschetta ohne Knoblauch - 75g | PK: A

Zutaten: Tomaten, Zwiebel, Salz, Basilikum, Oregano

Beschreibung: Gewürzzubereitung ohne Knoblauch

Anwendung: Für Pizzaböden und Pastasaucen, Dips, Salate, Mozzarella usw.

Tipp: 2-3 Teelöffel in Frischkäse, Quark, Creme Fraiche, Sahne, Schmand, Olivenöl ergeben einen leckeren Dip.

Bunter Pfeffer mit rosa Beeren - 50g | PK: A

Zutaten: Schwarzer, weißer und grüner Pfeffer, rosa Beeren

Anwendung: Für die Mühle und Bratensoßen