

Gewürzmischungen H bis R

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]

Harissa - 75g | PK: A

Zutaten: Chili mit Kernen, Knoblauch, Koriander, Cumin, Paprika, Meersalz

Beschreibung: Tunesisches Nationalgewürz, Gewürzzubereitung ohne Glutamat, für alle feurigen und scharfen Gerichte.

Harissa extra scharf - 50g | PK: A

Zutaten: Chili, Knoblauch, Koriander, Cumin, Paprika, Meersalz, Chili

Beschreibung: Tunesisches Nationalgewürz, Gewürzzubereitung für alle feurigen und scharfen Gerichte. Sparsam dosieren!

Hot Bandito Mix - 75g | PK: A

Zutaten: Zwiebel, Paprika, Karotten, Oregano, Chili, Paprika, Knoblauch

Beschreibung: Gewürzmischung

Anwendung: Für ausgefallene Grillgerichte, Dips, Braten, Soßen, würzige Salate aber auch für Fisch und Gemüse.

Italienische Kräuter - 50g | PK: A

Zutaten: Oregano, Basilikum, Rosmarin

Beschreibung: Gewürzmischung

Anwendung: Für Pizza, Pasta, Salate, Soßen, Fleischgerichte, Dips, Gemüse.

Jamaica Gewürzsalz - 100g | PK: A

Zutaten: Meersalz, Curcuma, Paprika, Senf, Chili, Knoblauch, Cumin, Cardamom, Zwiebeln

Beschreibung: Gewürzsalz

Anwendung: Zum Würzen von Salaten, Saucen, Dips, Gemüse-, Fisch- und Fleischgerichten und Rührei.

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

Jambalaya - 75g | PK: A

Zutaten: Zwiebeln, Paprika, Chili, Knoblauch, Meersalz, Thymian, Oregano, Basilikum, Rosmarin

Beschreibung: Spezialität aus Louisiana USA

Anwendung: Zum Grillen, für Dipsaucen und würzen von Reis-Gemüse- und Fischpfannen, Salsa, Paella und Grillfleisch.

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

Karibik - 50g | PK: A

Zutaten: Pfeffer, Sesamsaat, Basilikum, Schnittlauch, Paprikaflocken, Dill, Salz, Knoblauch, Zwiebeln, Petersilie, Thymian

Beschreibung: Gewürzmischung

Anwendung: Zum Grillen, für Dipsaucen und Würzen von Fleisch, Gemüse und Fisch.

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

Kotelett Schnitzel - 75g | PK: A

Zutaten: Salz, Paprika, Pfeffer, Senf, Petersilie, Majoran, Curry, Muskat

Beschreibung: Gewürzzubereitung

Anwendung: Für Kotelett, Schnitzel, Grillfleisch und Braten.

Kräuter der Provence - 50g | PK: A

Zutaten: Thymian, Oregano, Lavendel, Rosmarin, Basilikum

Beschreibung: Gewürzmischung

Anwendung: Für Salate, Gemüse und Fleischgerichte.

Kräutermix mild - 75g | PK: A

Zutaten: Knoblauch, Karotten, Pastinaken, Petersilie, Porree, Sellerie, Meersalz, Dillspitzen, Paprika, Melisse, Zwiebeln

Beschreibung: Gewürzzubereitung

Anwendung: Zum Würzen und Verfeinern von Salaten, Gemüse, Fisch, Fleisch, Geflügel, Pizza, Quarkspeisen, Suppen, Soßen, Reis, Nudeln, Tomaten u.v.m.

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

Kräuterpfeffer - 75g | PK: A

Zutaten: Pfeffer, Paprika, Meersalz, Chili, Thymian, Rosmarin, Schnittlauch

Beschreibung: Gewürzzubereitung

Anwendung: Für Grillfleisch und Marinaden, Fleisch- und Fischgerichte sowie als Dekogewürz auf Steaks.

Kräutersalz grün - 100g | PK: A

Zutaten: Meersalz, Sellerieblätter, Selieriesaat, Zwiebel, Pfeffer, Knoblauch

Beschreibung: Kräutergewürzsalz

Lammgewürz mit Kräutern - 50g | PK: A

Zutaten: Pfeffer, Zwiebel, Paprika, Oregano, Rosmarin, Basilikum, Knoblauch

Beschreibung: Gewürzmischung

Las Vegas - 75g | PK: A

Zutaten: Paprika, Meersalz, Knoblauch, Chili, Honigpulver/Trennmittel, Kreuzkümmel, Pfeffer, Sellerie

Beschreibung: Gewürzzubereitung

Mexikanisches Jalapeno Grillgewürz - 50g | PK: A

Zutaten: Chili, Cumin, Jalapeno, Meersalz, Zimt

Beschreibung: Klassisch mexikanisches Grillgewürz.

Mexikanisches Liebesgetränk - 100g | PK: A

Zutaten: Zimt, Kakao, Roh Rohrzucker, Pfeffer, Vanille

Beschreibung: Gewürzmischung

Anwendung: Einfach in Milch einrühren und Fertig!

Nasi Goreng - 75g | PK: A

Zutaten: Zwiebeln, Lauch, Curcuma, Knoblauch, Ingwer,

Beschreibung: Gewürzmischung

Orangenpfeffer - 50g | PK: A

Zutaten: Pfeffer, Orange, Curcuma, Rohrzucker, Paprika, Chili

Beschreibung: Gewürzzubereitung

Anwendung: Für Gemüse, Fischgerichte, Reisgerichte, Geflügel, süß-saure Gerichte, weißes Fleisch, Lebkuchen ein MUSS für Meisterköche.

Pizza Italia - 50g | PK: A

Zutaten: Oregano, Basilikum, Rosmarin, Thymian

Anwendung: Je nach Geschmack würzen Sie 1 bis 2 Esslöffel für eine Pizza.

Pommes Salz Hickory - 200g | PK: A

Zutaten: Meersalz, Paprika, Hickorysalz

Beschreibung: Pommessalz

Ras el hanout - 50g | PK: A

Zutaten: Pfeffer, Koriander, Zimt, Chili, Ingwer, Cumin, Schwarzkümmel, Pfeffer, Anis, Fenchel, Curcuma, Muskat, Galgant, Sternanis, Nelken, Lorbeer, Cardamom, Lavendel, Rosenblüten

Beschreibung: Gewürzmischung für die Afrikanische Küche

Anwendung: Für Reis- und Wildgerichte, Couscous, Schaf-Fleisch-Eintöpfe und auch für Süßspeisen.

Rauchsalz Typ Hickory - 200g | PK: A

Zutaten: Salz, Hefeautolysat, Hickoryrauch

Beschreibung: Rauchsalz

Anwendung: Zum Räuchern oder wenn es nach "Räuchern" schmecken soll.

Reisgewürz - 75g | PK: A

Zutaten: Paprika, Zwiebel, Pfeffer, Curcuma, Petersilie, Knoblauch, Meersalz

Beschreibung: Gewürzzubereitung

Anwendung: Für Reisgerichte und zum Verfeinern von scharfen Gemüsegerichten.

Rodeo Steak - 75g | PK: A

Zutaten: Pfeffer, Paprika, Zwiebeln, Meersalz, Chili

Beschreibung: Gewürzzubereitung für Marinaden, Saucen, Grill- und Fleischgerichte.