

Kräuter und Gewürze

Unsere Kräuter und Gewürze begeistern durch hervorragende Qualität, die man bei jedem Bissen schmeckt. Wir bieten Ihnen eine Riesenauswahl zum tollen Preis.

Diese Qualität gibt's nicht günstiger. Bitte beachten Sie die Mengenangabe in Gramm.

Mit unseren Kräutern und Gewürzen benötigen Sie nur kleinste Mengen zum Würzen Ihrer Speisen um den intensiven Geschmack zu entfalten.

Preisklassen = PK: A= EUR 3,50

Name	Anwendung	g	PK
Anis ganz	Zum Backen, für Liköre, Rotkraut, Kompott, Hefeteig, Gewürzkuchen, Obstsalat oder als Tee.	75	A
Basilikum gerebelt	Für Fleischgerichte, Saucen, Kräuternessig, Dips, Pizza, Salate, Fischgerichte, zum Einlegen von Gurken, Pilze, Quark, Essig, Butter und für Rohkostspeisen.	50	A
Bärlauch geschnitten	Für Suppen, Salate, Gemüse, Dips, Quarkspeisen und frischer Pasta. Wie Knoblauch einsetzen. Schmeckt einfach köstlich.	30	A
Beifuß gerebelt	Für Dips: Olivenöl mit etwas Wasser oder 2/3 Creme Fraiche und 1/3 Sahne mit Bärlauch mischen und gekühlt servieren. Für Schweine-, Gänse- und Entenbraten, Bohnen, Kartoffeln, Eintöpfe, generell zu allen fetten Speisen.	30	A
Bohnenkraut gerebelt	Für Fleischgerichte, Gemüse, Eintöpfe, Suppen, Bohnengerichte auch als Füllung zu Gehacktem und Forellen und Hausmacher Wurst.	50	A
Boxhornkleesamen ganz	Für Fleisch- Fisch- Currygerichte, Suppen, Eintöpfe, Gemüse, Kürbisgerichte, Chutneys und vieles mehr.	100	A
Boxhornkleesamen gemahlen	Für Fleisch- Fisch- Currygerichte, Suppen, Eintöpfe, Gemüse, Kürbisgerichte, Chutneys und vieles mehr.	100	A
Cardamom ganz	Für Fleischgerichte, Fisch, Hähnchen, Hefegebäck, Reisgerichte, Curry-, Lebkuchen- und Wurstmischungen.	50	A
Cardamom in der Schale gemahlen	Für Fleischgerichte, Fisch, Hähnchen, Hefegebäck, Reisgerichte, Curry-, Lebkuchen- und Wurstmischungen.	50	A
Cayennepfeffer gemahlen	Für Fleischgerichte, Gemüse, Saucen, Braten, Geflügel, Fisch, Suppen, Wild, Hammel, Lamm, Taco's, Tex-Mex. Achtung scharf!	75	A
Ceylon Zimt gemahlen	Zum Einmachen, für Obst, Milchreis, Backwaren, Brot, Spirituosen, Plätzchen und Kuchen.	75	A
Chili gemahlen	Für Fleischgerichte, Gemüse, Saucen, Braten, Geflügel, Fisch, Suppen, Wild, Hammel, Lamm, Taco's, Tex-Mex. Achtung scharf!	75	A
		75	A

Name	Anwendung	g	PK
Chili geschrotet mit Saat	Für Fleischgerichte, Gemüse, Saucen, Braten, Geflügel, Fisch, Suppen, Wild, Hammel, Lamm, Taco's, Tex-Mex. Achtung scharf!		
Chili geschrotet ohne Saat	Für Fleischgerichte, Gemüse, Saucen, Braten, Geflügel, Fisch, Suppen, Wild, Hammel, Lamm, Taco's, Tex-Mex. Achtung sehr scharf!	50	A
Chili Ringe getrocknet	Zum dekorieren von Vorspeisen, Salaten, Nudelgerichten und anderen pikanten Speisen, sowie zum Würzen von pikanten Gerichten.	25	A
Chilifäden	Für Suppen, Saucen, besonders schöne und schmackhafte Dekoration z. B. auf Dips, Marinaden, Risotte und jede Menge eigene kreative Ideen.	10	A
Chilischoten Bird Eyes	Für Fleischgerichte, Gemüse, Saucen, Braten, Geflügel, Fisch, Suppen, Wild, Hammel, Lamm, Taco's, Tex-Mex, Piri Piri. Achtung scharf!	50	A
Curcuma gemahlen Gelbwurz	Zum Färben von Nudeln, für Reisgerichte, die asiatische Küche, für Pfannengerichte, Soßen und Dips.	75	A
Dillspitzen beste Qualität	Für Kartoffelgerichte, Salate, Aal, Fisch, Krabben, Eiergerichte und Quarkspeisen, für Lamm-, Kalb- und Rindfleisch, zum verzieren von allen Gerichten und Suppen.	40	A
Estragonblätter	Für die französische Küche, helles Fleisch, helle Saucen, Fisch, Salatdressing, Erbsen, Pilze, Hühnchen in Estragonsauce. Estragon enthält Gerbstoffe und unterstützt den Magen-Darm-Trakt. Estragon Tee gegen Zahnschmerzen, wird als leichtes Beruhigungsmittel empfohlen.	40	A
Fenchel ganz	Für Brot, Backwaren, Suppen, Saucen, Fischgerichte, Marinaden, Salate, Tee.	100	A
Galgant gemahlen	Für die asiatische Küche, passt gut zu Fleisch (Wild, Rind, Schwein), gibt Suppen, Saucen, Fonds, Schmorgerichten eine feinherbe nicht aufdringliche Pfeffernote. Schmeckt wie eine Mischung aus Ingwer und Zimt. Hildegard von Bingen empfahl Galgantpulver bei Magen-Darm-Krämpfen und leichteren Gallenbeschwerden.	50	A
Ingwer gemahlen	Für die asiatische Küche, Suppen, Soßen, Salate und Dips. Gibt die besondere Schärfe im Essen.	75	A
Ingwer geschnitten	Für die asiatische Küche. Fleischgerichte und Süßspeisen.	75	A
Kerbel gerebelt	Für Fleischgerichte, Saucen, Salate, Gemüse, Suppen, Dips, Käse, Butter, Eier, Fisch, Omelette, Kräuter- und Bechamelsauce, Quark und Essig.	30	A
Knoblauch Pulver	Für Fleischgerichte, Saucen, Salate, Gemüse, Suppen, Dips, Marinaden.	100	A
Knoblauchgranulat	Für Fleischgerichte, Saucen, Salate, Gemüse, Suppen, Dips, Marinaden..	75	A

Name	Anwendung	g	PK
Knoblauchflocken	Für Sossen, Salate, Pizza, Suppen. Bestens geeignet für die Herstellung von Knoblauchessig.	65	A
Koriander ganz	Für Fleischgerichte, Wurst, Gebäck, Einmachen, Gurken, Spirituosen, Obst.	100	A
Koriander gemahlen	Für Fleischgerichte, Wurst, Gebäck, Einmachen, Gurken, Spirituosen, Obst.	100	A
Kreuzkümmel ganz	Für Couscous, Fleisch, Käse, Lamm, Joghurt, Gurken, Gemüse, zum Einlegen von Kohl, Suppen, Salate, Liköre und Pickles. Vom Geschmack her scharf, bitter und durchdringend.	75	A
Kreuzkümmel gemahlen	Für Lamm, Joghurt, Gurken, Gemüse, zum Einlegen von Kohl, Suppen, Salate, Liköre und Pickles. Vom Geschmack her scharf, bitter und durchdringend.	75	A
Kubebenpfeffer	Ideal für Kräftige Gewürzmischungen. Sparsam dosiert entfaltet er ein leichtes Zitronen- und Kampferaroma. Für Saucen und Fleischgerichte aber auch für Salate, Gemüse und Dips.	40	A
Kümmel ganz	Für Brot, Fleischgerichte, Saucen, Salate, Gurken, Rote Rüben Gemüse, Eintopf, Sauerkraut, Kohl.	100	A
Kümmel gemahlen	Für Brot und Backwaren, Saucen, Salate, Käse, Quark, Gemüse, Gurken, Sauerkraut, Rote Bete, Fleischgerichte, Eintopf, Sauerfleisch, Gulasch, Kartoffeln, Liköre, Schnäpse und Gewürzmischungen.	100	A
Langer Pfeffer ganz	Für die Mühle. Für tolle Saucen, Fleischgerichte. Aber auch Salate, Dips und Soßen. Scharf und würzig.	25	A
Lemongras	Schmeckt herrlich nach Zitrone. Für die asiatische Küche, für Fleisch-, Gemüse- und Fischgerichte, eventuell mit dem Mörser zerkleinern oder nach dem Kochen die Stängel entfernen.	50	A
Liebstockel (gerebelt)	Für Fleischgerichte, Saucen, Salate, Gemüse, Brühe, Suppen, Eintöpfe.	50	A
Lorbeerblätter ganz	Für Gemüse, Pudding, Braten, Marinaden, Saucen, Sauerbraten und Wildgerichte, Kochfisch, Fischmarinaden, Brühe, Klopse, Rotkohl, Pilze, Essigfrüchte.	25	A
Lorbeerblätter gemahlen	Für Gemüse, Pudding, Braten, Marinaden, Saucen, Sauerbraten und Wildgerichte, Kochfisch, Fischmarinaden, Brühe, Klopse, Rotkohl, Pilze, Essigfrüchte.	75	A
Macisblüte	Getrocknete Maxisblüte fein gemahlen. Sie duftet lieblicher und erfrischender als Muskatnuss und eignet sich auch als Süßspeisen und Gebäckgewürz.	50	A
Majoran gerebelt	Für Fleischgerichte, Ragout, Wurst, Suppen, Schmalz, Pizza, Salate, Dips, Omelette, Soßen, Quark, Leberknödel, Pilze, Lamm, Leber und Fisch.	50	A
		6 Stk.	A

Name	Anwendung	g	PK
Muskatnuss ganz 6 Stück	Für Salate, Fleischgerichte, Saucen, Gemüse, Suppen, Fisch, Lamm, süße Apfel- und Reisgerichte, Knödel, Kartoffelpüree, Brühen, Geflügel, Eierspeisen und Weihnachtsgebäck.		
Muskatnuss gemahlen	Für Salate, Fleischgerichte, Saucen, Gemüse, Suppen, Fisch, Lamm, süße Apfel- und Reisgerichte, Knödel, Kartoffelpüree, Brühen, Geflügel, Eierspeisen und Weihnachtsgebäck.	50	A
Nelken ganz	Für Weißkohl, Rotkohl, Sauerbraten, Wild, Fleisch, Fischmarinaden, Lamm, Hammel, Glühwein und als Deko.	50	A
Nelken gemahlen	Für Weißkohl, Rotkohl, Sauerbraten, Wild, Fleisch, Fischmarinaden, Lamm, Hammel.	50	A
Orangenschalen gemahlen	Zum Backen, als Beigabe zum Tee, für Kuchen- und Kekslasuren, Kochen.	50	A
Oregano beste Qualität gerebelt	Für Pizza- und Pastagerichte, Nudeln, Salate, Kräutermischungen, Saucen.	50	A
Paprika Rosen scharf ungarisch	Für Fleischgerichte, Saucen, Salate, Gemüse, Suppen, Konserven, Mix Pickles, Fisch, Gulasch, Quark, Mayonnaise, Käse, Marinaden und Eierspeisen.	100	A
Paprika edelsüß geräuchert	Zum würzen von Fleisch, Fisch, Geflügel, Saucen, Gemüse, Reis, Eintöpfe, Marinaden. Für alles was Räuchergeschmack vertragen kann.	75	A
Paprika ungarisch edelsüß	Für Fleischgerichte, Saucen, Salate, Gemüse, Suppen, Konserven, Mix Pickles, Fisch, Gulasch, Quark, Mayonnaise, Käse, Marinaden und Eierspeisen.	100	A
Pfeffer grün, ganz luftgetrocknet	Für Salate, Fleisch, Gemüse, Suppen, Fisch, Wild, Pfeffermühle.	30	A
Pfeffer schwarz ganz	Für Salate, Fleisch, Gemüse, Suppen, Fisch, Wild, Saucen. Im Geschmack scharf, beißend, schärfer als der weiße Pfeffer.	50	A
Pfeffer schwarz gemahlen	Extra Qualität, fein und griffig. Für Salate, Fleisch, Gemüse, Suppen, Fisch, Wild, für dunkle Soßen. Im Geschmack scharf, beißend, schärfer als der weiße Pfeffer.	50	A
Pfeffer weiß, ganz	Für Salate, Fleisch, Gemüse, Suppen, Fisch, Wild.	50	A
Pfeffer weiß, gemahlen	Für Salate, Fleisch, Gemüse, Suppen, Fisch, Wild. Im Geschmack scharf und beißend, nicht so scharf wie schwarzer Pfeffer.	50	A
Piment ganz	Für die Pfeffermühle, zum Einmachen, für Schokolade (!), rote Beete, Pudding, Marinaden, Saucen, Fleisch, Wurst- und Backwaren, Suppen und Fisch. Im Geschmack nelkenähnlich, leichte Pfefferschärfe, etwas süßlich, erinnert auch an Zimt und Muskat.	75	A
Piment gemahlen	Zum Einmachen, für Schokolade (!), rote Beete, Pudding, Marinaden, Saucen, Fleisch, Wurst- und Backwaren, Suppen und Fisch. Im Geschmack nelkenähnlich, leichte Pfefferschärfe, etwas süßlich, erinnert auch an Zimt und Muskat.	75	A

Name	Anwendung	g	PK
Rosmarin geschnitten	Für Fleischgerichte, Gemüse, Suppen, Saucen, Salate, Liköre, Geflügel, Wursterzeugnisse, Wild- und Fischgerichte, Hammelfleisch, Pilze, Marinaden und Schafkäse.	50	A
Rosa Pfefferbeeren ganz	Sowohl für Süßes als auch für Pikantes erst kurz vor Verwendung im Mörser zerstoßen. Ihr ätherisches Öl enthält antibakterielle und entzündungshemmende Wirkstoffe. Zu Fleisch (Wild, Schwein, Ente, Gans und Gemüse (Mangold, Chicoree, Artischocken).	25	A
Rosmarin gemahlen	Für Fleisch, Wild, Fisch, Geflügel, Hammelfleisch, Wursterzeugnisse, Suppen, Saucen, Salate, Gemüse, Liköre, Pilze, Marinaden, Schafskäse.	50	A
Rote Beete Pulver	Zum Färben von Nudeln, Kuchenlasuren, Desserts.	50	A
Salbei	Für Für Spanferkel, Kalbfleisch, gebratene Leber, Bohnengerichte, Pastasaucen, fetten Fisch und Braten wie Lamm, Kalb, Schwein, Gans und Ente. Die Bitter- und Gerbstoffe des Salbei unterstützen die Funktion von Galle und Leber und fördern die Fettverdauung. Fettthaltige Speisen die Salbei enthalten sind deshalb bekömmlicher.	40	A
Schabziegerklee	Riecht angenehm würzig, ähnlich dem Bockshornklee, aber milder. Zum Backen von Brot, würzen von Topfen, Salate, Dips, Brotaufstriche, Gebäck, Waffeln, Aufläufe, Käse und vieles mehr.	75	A
Schwarzkümmel ganz	Für Brot, Backwaren, Gemüse und Pasteten.	100	A
Sellerieblätter gemahlen	Für Salate, Suppen, Saucen und Gemüse.	75	A
Sellerieblätter gerebelt	Für Salate, Suppen, Saucen und Gemüse.	50	A
Senfmehl gelb gemahlen	Für Fleisch, Sossen, Suppen und Gemüse, zum herstellen von Fußbädern.	100	A
Senfsaat braun	Zum Einmachen, für scharfe Curry's, zur Herstellung von Tafelsenf, für Fleischgerichte, Fischmarinaden, Sauerkraut, Rote Beete, Sauerbraten, Krautsalat, Soßen, fetthaltige Speisen, zum Einmachen von Gurken. Geschmack: beim Kauen erst mild, dann aber brennend-scharf.	100	A
Senfsaat gelb	Zum Einmachen, für scharfe Curry's, zur Herstellung von Tafelsenf, für Fleischgerichte, Fischmarinaden, Sauerkraut, Rote Beete, Sauerbraten, Krautsalat, Soßen, fetthaltige Speisen, zum Einmachen von Gurken. Geschmack: Beim Kauen erst mild, dann aber brennend-scharf.	100	A
Sternanis ganz	Für Gebäck, Glühwein, Punsch, für die asiatische Küche und zum Basteln.	50	A
		50	A

Name	Anwendung	g	PK
Thymian gerebelt	Für Wurst, Schmalz, Salate, Fisch und Meerestiere, Pilze, Hülsenfrüchte, Bratkartoffeln, Gemüse, Wild, Geflügel, Essig, Pasteten, Liköre, Leberknödel und fette Speisen. Im Geschmack stark würzig und leicht bitterlich.		
Wacholderbeeren ganz	Für Suppen, Fisch, Wild, zum Einmachen Sauerkraut, Rauchfleisch, Spirituosen, zum Pökeln, Beizen sowie als Tee. Im Geschmack süßlich, schwach bitter, würzig und aromatisch.	50	A
Zimtstangen Ceylon	Aus getrockneten Innenrinde der Zimtbäume. Zu Süßspeisen, Gebäck, Bratäpfeln, Obst.	12 Stk.	A
Zitronenschalen gemahlen	Zum Backen, als Beigabe zum Tee, für Kuchen- und Kekslasuren sowie Fischgerichte.	50	A
Zwiebelgranulat	Passt zu fast allen Speisen.	100	A