



## Sortiment Gewürze

**ACHTUNG:** Es handelt sich hierbei um eine Auflistung unserer Waren ohne Gewähr. Die Liefermöglichkeit ist durch saisonale Bedingungen beeinflusst. Bitte klären Sie vor Bestellung die Verfügbarkeit

## Gewürz-Mischungen

### Asiatische Gewürze

#### Chinesisches 5-Gewürz

Diese klassische süßlich-aromatische Mischung ist so intensiv, dass man sie nur sparsam verwendet. Man nimmt sie zum Marinieren von Ente, Huhn oder Schwein oder zum Würzen der entsprechenden Saucen. Gut in Verbindung mit Knoblauch, Honig und Sojasauce. Passt auch zu mariniertem, kurz gegrilltem Tunfisch oder in fruchtige Chutneys.

#### Zutaten:

Gewürznelke, Sternanis, Szechuanpfeffer, Ceylon-Zimt, Fenchel

#### Singapur-Curry

In Singapur mischen sich die verschiedenen kulinarischen Einflüsse aus Indien, China und Indonesien. Unser Singapur-Curry ist scharf und dabei hoch aromatisch. Es passt besonders gut zu Ente und Schwein.

#### Zutaten:

Chiliflocken, Kurkuma, Cumin, Koriander, Sternanis, Kardamom, schwarzer Pfeffer, Ceylon-Zimt, Gewürznelken, Muskatnuss