

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

Orientalische Mischungen

Baharat

Eine warme, hoch aromatische, nur leicht scharfe Mischung aus Arabien und dem Irak. Baharat wird vor allem in Fleischgerichten wie Hackfleisch und geschmortem Fleisch, aber auch für Fischgerichte verwendet und passt auch zu: Reis-Pilaws, Gemüseintöpfen, Suppen und Saucen.

Zutaten:

Paprika, Cumin, schwarzer Pfeffer, Ceylon-Zimt, Gewürznelke, Muskatnuss, Kardamom, Koriander, Cayenne

Beduinen-Mischung

Eine frische, ausgewogene Mischung für Reisgerichte, Gemüsepfannen, für Lamm und Geflügel. Optimal als Marinade in Verbindung mit einem feinen Olivenöl.

Zutaten:

Schwarzer Pfeffer, Orangenschale, Zitronenschale, Limette, Minze, Thymian, Knoblauch

Couscous Mix

Aromatisch-orientalisch, warm mit geringer Schärfe. Passt auch zu pürierten Gemüsesuppen, geschmortem Gemüse und Schmorfleisch, zu Süßkartoffeln, Pastinaken, Kürbis und zu Reis. Besonders gut in Verbindung mit Mandeln, Pistazien und Trockenfrüchten..

Zutaten:

Kurkuma, Kardamom, Koriander, Paprika, Cumin, Ceylon-Zimt, Ingwer, schwarzer Pfeffer, Gewürznelke, Cayenne, Rosenblütenblätter

Marokkanisches Honiggewürz

Die Aromen dieser mittelscharfen Mischung entwickeln sich besonders gut, wenn man die Mischung mit Honig verrührt (1 EL Gewürz auf 1-2 EL Honig) und Fleisch oder Geflügel vor dem Grillen oder Braten damit einstreicht.

Zutaten:

Kardamom, Paprika delikatesse, Cumin, Schwarzer Pfeffer, Koriander, Orangenschale, Ingwer, Kurkuma, Ceylon-Zimt, Cayenne

**Persisches
Rosengewürz**

Eine duftende Mischung aus Ceylon-Zimt und Kardamom, den typisch "süßen" Gewürzen, gemischt mit dem zarten Aroma getrockneter Rosenblätter. Cumin setzt einen herben, leicht scharfen Akzent. Besonders gut für Reisgerichte mit Nüssen und Trockenfrüchten und für zartes Geflügel. Die Mischung passt auch zu Couscous, feinen Gemüsecremesuppen; auch zu Orangensalat, Milchreis oder Grießbrei

Zutaten:

*Ceylon-Zimt, Kardamom,
Cumin, Rosenblütenblätter*

Ras el Hanout

Aromatisch-blumig, warm, leicht scharf. Lamm- oder Geflügel-Fleisch vor dem Schmoren mit Ras el Hanout einreiben. Couscous oder Reis mit Ras el Hanout mischen. Passt auch zu geschmortem Gemüse und Hackfleisch, zu Möhren, Linsen und Kürbis.

Zutaten:

*schwarzer Pfeffer, Kurkuma,
Kardamomsaat, Paprika
delikatess, Ingwer, Macis,
Ceylon-Zimt, Paradieskörner,
Piment, Lavendelblüten,
Rosenblätter, Fenchelsaat,
Gewürznelke, Cayenne*