

## 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

### Curries und exotische Mischungen

#### **Aromatisch-würziges Curry**

Dieses Curry ist hocharomatisch, intensiv würzig und angenehm mittelscharf. Ein echtes Allround-Curry, das besonders gut zu Rind und Schwein passt, zu weißen Bohnen, Linsen und Kichererbsen. Für Wurzelgemüse, Zwiebeln, Fladenbrot, Tomatensaucen, Würzöl oder Dips

#### Zutaten:

Koriander, Cumin, Kurkuma, Kardamom, schwarzer Pfeffer, Ceylon-Zimt, Curryblatt, Cayenne, Muskatnuss, Gewürznelken

#### **Curry "New Classic"**

Eine gleichzeitig ausgewogene wie schön scharfe Mischung, die zu Fisch, Fleisch wie Lamm und Rind oder zu Gemüse passt, wie Kartoffeln, Süßkartoffeln, Blumenkohl u.ä. Ganz besonders gut harmoniert diese Mischung mit weißen Bohnen und Linsen.

#### Zutaten:

Bockshornklee, Cumin, Kurkuma, Koriander, Cayenne, Ingwer, Kardamom, schwarzer Pfeffer, Limette, Ceylon-Zimt, Knoblauch, Curryblatt, Macis

#### **Garam Masala**

Diese warm-aromatische Mischung passt perfekt zu vegetarischen Curries mit Tofu, Hülsenfrüchten und Gemüse, z.B. zu Süßkartoffeln, Brokkoli, Blumenkohl, Tomaten oder Auberginen. Köstlich in Reis und roten Linsen, raffiniert in Reibekuchen. Und natürlich auch mit Fleisch: Frikadellen und Schmorfleisch werden wunderbar würzig!

#### Zutaten:

Koriander, schwarzer Pfeffer, cumin, Ceylon-Zimt, Kardamom, Lorbeerblatt, Muskatnuss

#### **Frisches Minz-Curry**

Ein herrlich erfrischendes, leichtes Curry, welches mit seiner klaren Minz-Betonung hervorragend zu Fisch passt, aber ebenso zu Gemüse wie grünem Spargel, Broccoli oder Zuckerschoten. Geeignet als Basis für Dressing und Dips. Köstlich auch in einer Minz-Butter auf Gurkensandwiches.

#### Zutaten:

Bockshornkleesaat, grüne Paprikaflocken, Knoblauch, Minze, Kurkuma, Ingwer, Kardamom, Cayenne, Koriander, Gewürznelke

<b>Grünes Thaicurry</b>	Optimal für Fisch und grünes Gemüse! Dieses kräftige Curry kann in Kombination mit Kokosmilch durch langsames Einreduzieren beim kochen wie eine Paste verwendet werden. Es passt auch optimal zu deftigen Gemüsepfannen und -Aufläufen.	<u>Zutaten:</u> <i>Grüne Paprikaflocken, grüner Pfeffer, Ingwer, Knoblauch, Zitronenschale, Kardamom, Koriandergrün, Limette</i>
<b>Limettencurry</b>	Dieses Curry schmeckt limettenfrisch und dabei schön würzig. Es eignet sich ideal für Grillfleisch-Marinaden, Reis als Fischbeilage, Dressings auf Joghurt-Basis, mit Butter vermischt als Currybutter oder für Fisch-, Garnelen- oder Geflügelcurries.	<u>Zutaten:</u> <i>Koriander, Kurkuma, Limone, Cumin, Kardamom, Ingwer, Knoblauch, Cayenne, Limettenblätter</i>
<b>Mangocurry</b>	Amchoor wird aus Mangos zubereitet, die unreif getrocknet und dann gemahlen werden. Ihr fruchtiges Aroma und angenehm säuerlicher Geschmack verbinden sich in diesem Curry mit süßem Ceylon-Zimt und würzigem Koriander. Dieses leicht-mittelscharfe Curry passt perfekt zu vegetarischen Gerichten aus Linsen, Süßkartoffeln oder Möhren, auch in Kombination mit Früchten. Zum Marinieren und Würzen von Hühnchen, Garnelen, Lachs Tunfisch und weißem Fischfilet, besonders gut in Verbindung mit Kokosmilch. Für schnelle Dips mit Frischkäse oder Creme fraiche. Zu leichten Pasteten und Terrinen. Zu pikanten Obstsalaten, mariniertes Melone, raffinierten Sorbets.	<u>Zutaten:</u> <i>Amchoor, Kurkuma, Koriander, Ceylon-Zimt, Kardamom, schwarzer Pfeffer, Cumin, Chili crushed, Curryblatt, Cayenne</i>
<b>Orangen- Ingwer-Curry</b>	Dieses fruchtige Curry mit angenehmer Ingwerschärfe passt perfekt zu Garnelen und Lachs und zu Gerichten mit Ente, Huhn oder Schwein, besonders in Verbindung mit Früchten. Großartig in Kompotts, pikanten Marmeladen, Fruchtsaucen und Chutneys.	<u>Zutaten:</u> <i>Orangenschale (18%), Kurkuma, Ingwer (14%), schwarzer Pfeffer, Cumin, Kardamom, Cayenne, Paprika delikatess, Ceylon-Zimt</i>
<b>Rot-scharfes Curry</b>	Dieses süßlich-würzige und kräftig scharfe Curry passt perfekt zu Linsen, Schmorgemüse und deftigen Gerichten mit Fleisch, z.B. Lammtopf, Pilaf und Hackfleischgerichte. Großartig mit Öl für eingelegtes Gemüse sowie zum Aufpeppen von Rührei und Omeletts.	<u>Zutaten:</u> <i>Paprika delikatess, Cayenne, Cumin, Kurkuma, schwarzer Pfeffer, Kardamom, Caylon-Zimt, Chiliflocken, Galgant, Curryblätter, Knoblauch</i>

<b>Rotes Thai-Curry</b>	Schön aromatisch, aber nicht so scharf wie die Original-Pasten. Nach Geschmack mit Ingwer oder Chili nachschärfen. Passt zu allen Curries auf Basis von Kokosmilch zu Gemüse, Rind, Fisch oder Geflügel.	<u>Zutaten:</u> Paprika, Kurkuma, Koriander, Senf, Chili, Bockshornklee, Salz, Knoblauch
<b>Safrancurry</b>	Ein Curry der Extraklasse: hocharomatisch für Edelfisch, Jakobsmuscheln und zartes Geflügel. Köstlich in feinen Buttersaucen, in Risottos und Gratins. Das Safran-Curry würzt selbst gemachte Pasta und verwandelt Pizza in eine Delikatesse. Fein für Käsegebäck und pikante Tartes.	<u>Zutaten:</u> Koriander, schwarzer Pfeffer, Kurkuma, Cumin, Kardamom, Ingwer, Zitronenschale, Cayenne, Safran (2%)
<b>Scharfes Curry</b>	Manche mögen´s scharf: mit diesem Curry werden Eintöpfe mit Fleisch, Linsen oder Tomaten schön feurig und ein Chili con carne bekommt einen spannenden Curry-Touch. Auch für Gulasch und Suppen, für Kürbis und Möhren, Auberginen, Tomaten und Paprika. Toll für aufregende Chutneys!	<u>Zutaten:</u> Koriander, Cayenne, schwarzer Pfeffer, Kurkuma, Cumin, Bockshornklee, Chiliflocken, Limette, Koriandergrün, Gewürznelken