

Adventskalender 2022 Inhalt:

	Gewürz/Gewürzmischung	Zutaten	Verwendung
1	Curry Mango	Mangopulver, Koriander, Curcuma, Fenchel, Salz, Chili, Cumin, Bockshornklee, Kümmel, Maisstärke	Für Reisgerichte, Saucen, Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichte
2	Avocado Gewürzsalz	Speisesalz, SESAM, Tomate, Pfeffer, Chili	Grobe Mischung für Avocado, Avocadocreme, Gemüse, Rohkost, Salate oder einfach aufs Brot streuen
3	Roh Rohrzucker	Roh Rohrzucker	Für Tee und Kaffee, zum Backen und Kochen
4	Magic Dust BBQ-Rub	Paprika, Meersalz, Rohrzucker, Chili, Cumin, Knoblauch, SENF, Pfeffer, Cayennepeffer	Magic Dust ist ein würziges Grill- und Bratengewürz. Zum Würzen von Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichte. Das Fleisch wird direkt mit dem Gewürz eingerieben und sorgt dafür, dass sich eine leckere Kruste bildet. Anschließend auf den Grill legen und nach Geschmack fertiggrillen
5	Sizilianische Fischgewürzzubereitung	Meersalz, Zitrone, Curcuma, Tellicherry Pfeffer, Petersilie, Knoblauch, Schnittlauch, Basilikum, Estragon	Gewürzzubereitung für Fischgerichte und Meeresfrüchte
6	Pyramidenflocken Natur	Pyramidenflocken Natur	Das zarte, milde Salz einfach auf Salate, gegrilltes Gemüse oder gegrillte Fleischgerichte geben
7	Marokkanischer Minze Dip	Meersalz, Knoblauch, Zwiebel, Zitrone, Minze	Orientalische Gewürzzubereitung für Dips, Marinaden, Quark und Soßen
8	Burger Gewürzzubereitung	Thymian, Paprika, Roh Rohrzucker, Pfeffer weiss, Zitronengranulat, Meersalz, Koriander, Cumin, Chili, Zitronensäure, Curcuma	Gewürzmischung für den klassischen amerikanischen Burger
9	Karottengranulat	Karotten Miniwürfel	Für Suppen, Marinaden, Saucen, zum Einlegen und als Knabberspaß für Nager
10	Ägyptische Gemüsepfanne	Lauch, Petersilie, Tomatenflocken, Dill, Basilikum, Cumin, Paprika, Karotten, Schwarzkümmel, Ingwer, Muskat, Knoblauch	Gewürzmischung für Pfannengerichte, Tajine, Dips und Suppen
11	Orangepfeffer	Pfeffer weiß, Orangenschalen, Curcuma, Rohrohrzucker, Paprika, Chili	Gewürzmischung zum Würzen von Steaks, Fleisch und Salaten
12	Gyros Premium Gewürzzubereitung	Paprika, Meersalz, Aroma, Zwiebel, Knoblauch, Rosmarin, Basilikum, Petersilie, Thymian, Chili, Rohrzucker, Rapsöl	Für das typisch griechische Gyros eine Marinade aus Öl und Gewürz herstellen, das kleingeschnittene Fleisch ca. 2 Std. einlegen, in der Pfanne anbraten
13	Meersalz grob	Grobes Meersalz aus Italien, Premium Qualität 3-4mm	Zum Salzen von Gerichten jeglicher Art
14	Afrikanische Eintöpfe Wat	Langer Pfeffer, schwarzer Pfeffer, Curcuma, Muskat, Nelken	Für afrikanische Eintöpfe mit Hühner- und Rindfleisch
15	Salatkräuter Premium	Petersilie, Paprikagranulat rot, Paprikagranulat grün, Zwiebeln, Dillspitzen	Für tolle Salate, Saucen und Dips, zum Garnieren und Verzieren. Die Kräuter kann man direkt über den Salat streuen oder zuvor mit der Salatsauce verrühren

16	Garam Massala India	Pfeffer, Koriander, Cumin, Zimt, Cardamom, Nelken, Muskat	Für deftige Fleisch- und Geflügelgerichte
17	Schafskäse Gewürzzubereitung	Oregano, Thymian, Zwiebeln, Basilikum, Paprika, Salz, Knoblauch, Pfeffer, Chili	Zum Würzen oder einlegen von Schafskäse, auch super geeignet für Antipasti und Salate
18	Blattpaprika süß Bukovo	Blattpaprika	Nach der Ernte wird die Paprika für 3 Monate im Freien zum Trocknen aufgehängt, dann von Hand mit einem traditionellen Werkzeug, ähnlich einem großen Mörser mit Stößel, zerkleinert, um die bestmögliche Qualität sicherzustellen. Für Gemüse, Salate, Saucen, Fleischgerichte, Pasta, Pizza, Dips, Käse...
19	Tzatziki Dip mit Knoblauch	Knoblauch, Meersalz, Zwiebeln, Petersilie	Würzung für typischen griechischen Tzatziki Dip, einfach das Gewürz mit Joghurt oder Quark verrühren, fertig
20	Brisket American Style	Meersalz, Paprika, Knoblauch, Vollrohrzucker, Ancho Chili, Pfeffer, SELLERIE	Klassisch amerikanische Grillgewürzzubereitung
21	Tomate Mozzarella Gewürzzubereitung	Tomate, Zwiebeln, Salz, Basilikum, Knoblauch, Paprika, Thymian, Oregano, Pfeffer, Chili, Petersilie	Gewürzmischung für Nudelsaucen, Dips, Saucen, Salate, Kräuterbutter, perfekt für alle Tomatensalate, Salate mit Mozzarella und Suppen
22	Pul Biber Gewürzzubereitung	Chili, Paprika, Meersalz, Chili gemahlen, Oregano	Für Fleischgerichte, Saucen, Salate, Gemüse, Suppen, Feta, Dips, Falafel, Pizza und türkische Hackpizza (Lahmacun); Das berühmte Gewürz für Döner und Kebab, zur finalen Würzung
23	Orangensalz	Meersalz, Orangenöl, Kurkuma, Paprika	Gewürzsalz zum Würzen von Fleisch-, Fisch-, Wild- und Geflügelgerichte, Salate, Gemüse, Suppen, Eierspeisen
24	Königspfeffer	Schwarzer Bergpfeffer, Langer Pfeffer, Piment, gefriergetrockneter grüner Pfeffer, rosa Beeren, Kubebenpfeffer, Szechuanpfeffer	7 edle Pfeffersorten in Harmonie für eine Geschmacksexplosion

Sämtliche Gewürze können Spuren von Senf, Sellerie, Sesam, Erdnüssen und Gluten enthalten.

Mindestens haltbar bis 12/2024