

Verwendungshinweise für Gewürze



Man würzt mit:

Anis	Süße Suppen, Obstsuppen, Brotsuppe, Waffeln, Anisplätzchen, Schaumringe, Eierkränze.
Basilikum	Kalbfleischgerichte, Fisch, Wurst, Erbsen- und Bohnensuppe, Tomatensuppe und -soße, alle Salate.
Beifuß	Alle fetten Fleischgerichte wie Schweinefleisch, Gänsebraten, Aal, Gemüse- und Tomatensuppe, alle grünen Salate, fette Soßen, Diätspeisen.
Bohnenkraut	Alle Bohnengemüse, Salate, Fleisch- und Gemüseragouts, Gemüsesuppen
Cayennepfeffer	Alle Gerichte, an denen man besondere Schärfe liebt. Schweinefleisch, Fischsud, Mixpickles, Marinaden, Einmach- und Fischgewürz.
Curry	Herzhafte Suppen und Soßen, Fleisch- und Fischgerichte, Reis, Mayonnaise.
Dillkraut	Eingelegte Gurken, Dillsoße zu Fisch und verlorenen Eiern, grüne Soßen, Einmachgewürz.
Estragon	Grüne Salate und Soßen, Tomatensoße, Kartoffelsalate. Besonders angenehm in der Essigflasche zur Herstellung von Salatsoßen.
Ingwer	Süße und herz hafte Soßen, scharfe und süße Aufläufe, Fleischgerichte, besonders Schweinebraten, Ragouts, Marinaden, Kompotte, eingemachte Früchte, Gebäcke.
Knoblauch	Hammel- und Kalbsbraten, ungar. Gulasch, gebackenes Hirn, Schweinebraten, grüne Salate, Fleischsoße.
Kümmel	Suppen, Soßen, Gemüse, Sauerkraut, Fleischgerichte, Wurst, Gebäcke, Käsegerichte, Kräuter- und Brotsuppen.
Liebstockel	Suppen, Soßen, Eintopfgerichte, Fleischgerichte, Gemüse, Salate, zusammen mit Estragon in der Essigflasche sehr beliebt.
Lorbeer	Sauerbraten, Suppen, Fleisch- und Fischgerichte, Marinaden, beim Einlegen von Heringen und Gurken, Linsen- und Eintopfgerichte, Rote Beete.
Majoran	Suppen, Fleischgerichte, Hackbraten und Leberklöße, Geflügel, gefüllte Schweinerippe, Leberwurst, Gänse- und Entenbraten, Wurstherstellung.

Verwendungshinweise für Gewürze



Muskatnuss	Hackbraten, Hühnerfrikassee, Fischhack- und Klopse, Butter- und Nudelnocken, feine und herzhafte Aufläufe, Fleischbrühe, Gemüse, Gebäck.
Nelken	Kalbfleisch, Wildgerichte, Sauerbraten, Schinken in Burgunder, Ragouts, Hammel wie Wild, Fischsud, Rotkohl, Linsen- und Rote Beetegemüse, mit Sternanis zu Pflaumenmus. Gemahlen zu allen süßen Suppen und Soßen, Aufläufen, Füllung zu Fleischpasteten, Kompotten, Reisschnitten, Pfeffernüssen und Lebkuchen.
Dillkörner	Einmachgewürze für Gurken, Dillsoußen.
Kapern	Für Klopse, Hackbraten, Ragoutfin, Mayonnaisen.
Sellerielaub	Alle Suppen, grünen Salate und Soßen, Fischsuppen, wichtiger Bestandteil von getrocknetem Suppengrün.
Origanum	Hackbraten, Kalbfleischfarce, Leberklöße, Gänse- und Entenbraten, Fischragout, Fisch- und Wildsuppen, Tomaten- und Zwiebelsoße.
Paprika edelsüß	Kalbgulasch, Schnitzel, Schweinefilet, Paprikahuhn, Fisch, Quark, Käseaufwurf, Käseschnitten, Hirn-, Nudel-, Tomaten- und Sauerkrautsuppe, ungarische Fischsuppe, Gemüse, Pilzgerichte.
Paprika scharf	Ung. Gulasch, Paprikasoße, Tomatensoße, Gurkengemüse, pikante Suppen und Soßen.
Petersilie	Alle Suppen, grüne Salate und Soßen. Viel verwendet zum Garnieren von Fisch- und Fleischspeisen. Sehr beliebt in der Diätküche.
Pfeffer	Alle Fleisch- und Wildgerichte, Fisch, Wurst, dunkle Ragouts, Marinaden, Einmachgewürze.
Piment	Herzhaft und süße Suppen, Soßen, Aufläufe, feine Gerichte, Fischsud und Marinaden, Puddinge und Süßspeisen, einige Gebäcke, bay. Kraut, Rote Beete.
Rosmarin	Weißes Fleisch wie Kalbsbraten und Geflügel, Hammelfleisch, Fisch, Koteletts und Steaks.
Safran	Süße Suppen, süße und gesalzene Soßen, Fleischbrühe, Reisspeisen, Klöße, Süßspeisen, Gebäcke.
Salbei	Feines weißes Fleisch, Fisch, Geflügel. Als Tee bei Entzündungen des Mund- und Rachenraumes.
Senfkörner	Cervelatwurst, Fischsud, Fleisch-, Fisch- und Gemüsemarinaden, Gurken.
Thymian	Gesalzene Suppen, Gemüse, Ragouts, Hackbraten. Meist zusammen mit Majoran.
Vanille	Süße Suppen und Speisen, Aufläufe, Kompotte, Gebäcke.
Wacholderbeeren	Herzhaft Suppen, Kräuter- und Wildgerichte, Sauerkraut, Hammel-, Sauer- und Schmorbraten, Marinaden.
Zimt	Süße Aufläufe und Süßspeisen, Kompotte, süße Suppen, Sauermilch, Dampfnudeln, Gebäcke und Reisbrei.
Zwiebeln	Fast alle Fleischgerichte, Gemüse, Fischsud, Quark, Rührei, herzhaft Aufläufe und Suppen, Salate, als Streugut zu Tomaten, angeröstet zu Kartoffelbrei.

Wir wünschen Ihnen durch eine richtige Verwendung der Gewürze ein gutes Gelingen und guten Appetit!