

Elisabeth Engler

GEWÜRZE

Selbst machen

Über 50 Rezepte für Kräutersalz,
Würzmischungen und Marinaden

© des Titels »Gewürze selbst machen« (ISBN 978-3-7423-1641-7)
2021 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>

riva

INHALT

Vorwort	8
Richtig trocknen	9
Übersichtstabellen	11

KRÄUTERSALZ 17

Rosmarinsalz mit Knoblauch	18
Bärlauchsatz	19
Vanillesalz	20
Schnelles Kräutersalz	21
Basilikum-Orangen-Salz	22
Buntes Pfeffersalz	23
Thymiansalz mit rotem Pfeffer	24
Himbeersalz mit Ingwer	25
Feines Trüffelsalz	26
Rotweinsalz mit Kakao-Nibs	27
Pommeswürzer	28
Maracuja-Chili-Salz	29
Feines Zitruschalensalz	30
Orientalisches Muskatsalz	32
Wildsalz mit Aroniabeeren	33
Wakame-Algen-Salz	34

GEWÜRZMISCHUNGEN 35

Würzig wie nie	36
Kartöffels	37
Ducky Duck	38
Garam Masala	40
Zitronenpfeffer	42

Fischers Fritze	43
Blütengewürz	44
Indischer Currywürzer	46
Halali-Wildgewürz	48
Pfefferkuchengewürz	49
Brotgewürz	50

RUBS 51

Hold that Chicken!	52
Ratzfatz-BBQ-Rub	53
Coffee-Rub	54
Kardamom-Mandarinen-Rub	56
Mandarinschalenpulver	58
Lamm-Rub	59
Hot Magic Rub	60
Bayrisch Dust	62

WÜRZPASTEN 63

Indische Gewürzbutter (Tadka)	64
Pasta, basta!	66
Chimichurri (Südamerika)	68
Grüne Chilipaste	69
Kräuterpaste	70
Gemüsesuppenpaste	71
Ingwerpaste süßsauer	72
Rote Chilipaste	74
Zwiebelzauber	76

AROMAZUCKERL 77

Apfelpunsch-Zuckerl	78
Veilchenzucker	79
Chilizucker	80
Hagebutten-Rosmarin-Zuckerl	81
Karamellzucker	82
Gewürzhonig	83
Himbeerzuckerl	84
Andalusischer Honigtraum	86
Bengalenzucker	88
Orangen-Ingwer-Zückerli	89
Kaffeezuckerl	90
Bezugsquellen	92

© des Titels »Gewürze selbst machen« (ISBN 978-3-7423-1641-7)
2021 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>