



Elisabeth Engler

GEWÜRZE

Selbst machen

Über 50 Rezepte für Kräutersalz,
Würzmischungen und Marinaden



riva

Elisabeth Engler

GEWÜRZE *selbst machen*

Elisabeth Engler

GEWÜRZE *selbst machen*

Über 50 Rezepte für Kräutersalz,
Würzmischungen und Marinaden

riva

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie.
Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Für Fragen und Anregungen

info@rivaverlag.de

Wichtiger Hinweis

Ausschließlich zum Zweck der besseren Lesbarkeit wurde auf eine genderspezifische Schreibweise sowie eine Mehrfachbezeichnung verzichtet. Alle personenbezogenen Bezeichnungen sind somit geschlechtsneutral zu verstehen.

Originalausgabe

1. Auflage 2021

© 2021 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Türkenstraße 89

80799 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Redaktion: Caroline Kazianka

Umschlaggestaltung: Sonja Vallant

Umschlagabbildungen: Vorderseite: Adobe Stock/Lumixera, Adobe Stock/Corinna Gissemann, Shutterstock/Dionisvera;

Rückseite: Shutterstock/zoryanchik, Shutterstock/Julia Sudnitskaya, Karl-Heinz Engler

Satz: inpunkt[w]o, Haiger (www.inpunkttwo.de)

Druck: Florjancic Tisk d.o.o., Slowenien

Printed in the EU

ISBN Print 978-3-7423-1641-7

ISBN E-Book (PDF) 978-3-7453-1338-3

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-7453-1339-0

Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

www.rivaverlag.de

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter www.m-vg.de

INHALT

Vorwort	8
Richtig trocknen	9
Übersichtstabellen	11

KRÄUTERSALZ 17

Rosmarinsalz mit Knoblauch	18
Bärlauchsalz	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
Mandarinenschalenpulver	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

VORWORT

Gewürze geben dem Essen den besonderen »Kick«: Süßlich, scharf, bitter, säuerlich, je nach Geschmack und Zusammenstellung der Zutaten verändern, verfeinern und ergänzen sie unsere Speisen. Interessant sind auch Gewürzmischungen aus anderen Ländern und Kulturkreisen, mit denen wir im Handumdrehen exotische Gerichte zaubern können. Doch schenken Gewürze nicht nur einen besseren Geschmack, viele davon steigern auch die Bekömmlichkeit, besonders bei fetten und schwer verdaulichen Gerichten, und fördern den Stoffwechsel.

Wie einfach es sein kann, feine Gewürzmischungen und Würzpasten selbst herzustellen, werden Sie bei der Lektüre und beim Nachmachen der folgenden Rezepte feststellen.

Als Geschenk, hübsch verpackt in einem netten Gläschen, werden sie viel Freude bringen und sind, in der Regel, recht preiswert. Allerdings wird das Ergebnis nur dann richtig gut, wenn man auch hochwertige und frische Zutaten verwendet. Alte, ausgetrocknete, zu lange gelagerte Gewürze können keine besonderen Geschmackserlebnisse hervorbringen. Bezugsquellen und Importeure, mit denen ich gute Erfahrungen machen durfte, sind deshalb im hinteren Teil des Buches unter der Rubrik »Bezugsquellen« angegeben.

Gewürzkauf ist Vertrauenssache. Bereits im Mittelalter wurden dabei viele Betrügereien getrieben, die nicht selten mit dem Tod bestraft wurden. Sogar heute noch wird zum Beispiel minderwertiger oder (zumeist mit Saflorblüten) gestreckter Safran teuer verkauft. Daher kann ich nur empfehlen: Wählen Sie einen Händler, der gute Ware zu einem vernünftigen Preis anbietet.

Die meisten unserer Würzmischungen werden in einem Mixer, einer Gewürzmühle oder auch in einem Mörser gemahlen, dadurch werden die Gewürze und Salze feinpulverig. Die große Oberfläche verstärkt die Aromen (wie ätherische Öle), man muss sie also sparsamer dosieren als gröbere Varianten. Der Nachteil ist, dass sie schneller ausrauchen, also nicht so lange haltbar sind – wir verwenden schließlich keinerlei Konservierungsstoffe. In der Regel sollten wir unsere Schätzchen daher richtig, nämlich kühl, trocken und dunkel, lagern und innerhalb von 2–4 Monaten verbrauchen. Wie Sie nach dem ersten Probieren feststellen werden, wird Ihnen das nicht besonders schwerfallen.

Viel Erfolg und Freude an Ihren eigenen Gewürzaktionen wünscht Ihnen
Elisabeth Engler