



Elisabeth Engler

GEWÜRZE

Selbst machen

Über 50 Rezepte für Kräutersalz,
Würzmischungen und Marinaden



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.inpunktwo.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
Bärlauchsatz	19
Vanillesatz	20
Schnelles Kräutersatz	21
Basilikum-Orangen-Satz	22
Buntes Pfeffersatz	23
Thymiansatz mit rotem Pfeffer	24
Himbeersatz mit Ingwer	25
Feines Trüffelsatz	26
Rotweinsatz mit Kakao-Nibs	27
Pommeswürzer	28
Maracuja-Chili-Satz	29
Feines Zitruschalensatz	30
Orientalisches Muskatsatz	32
Wildsatz mit Aroniabeeren	33
Wakame-Algen-Satz	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