Gewürze:

Der Begriff umfasst Pflanzen oder Pflanzenteile (Blätter, Blüten, Rinde, Wurzeln, Früchte, Saft), die frisch, getrocknet oder bearbeitet vorkommen und die wegen ihres natürlichen Gehaltes an Geschmacks- und Geruchsstoffen als würzende oder geschmacksgebende Zutaten bei der Zubereitung von Speisen und Getränken aller Art eingesetzt werden. Sämtliche sonstigen Stoffe, die der Geschmacksverbesserung dienen oder die Bekömmlichkeit verbessern, werden als „Würzmittel“ bezeichnet.

Hier möchte ich die Grundrezepte zu diesem Thema sammeln, den ein gutes Gericht ist ein perfektes zusammenspiel von unterschiedlichen Zutaten. In meinem Verständnis gehören in dieser Rubrik, dann auch Beize, Lake, und Grundsaucen, wie z.B. Majonaise, Hollandaisesoße, und Jus. Diese müssen nicht immer neu zusammen gestellt oder Angesetzt werden, sondern können vorbereitet und ggf. auch gelagert werden, denn nicht immer hat mann die Zeit und Möglichkeit dazu.

Gewürze:

Packed Brown Sugar	ein Muss für´s BBQ und American-Styl	...hier
Garam Masala	ein Muss in der indischen Küche	...hier

Salze:

Lavendel - Salz	nicht nur fürs Grillen	
Schoko-Chili-Salz		

Zucker:

für den Käsekuchen

Saucen, Butter, Dipp´s und Gewürze

... alles zum BBQ und einiges mehr gibt es hier...

---

start

Gewürze:

From:
http://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
http://www.ddws.de/gewuerze:start?rev=1513284083

Last update: **25.03.2022 18:16**