01.12.2025 07:43 1/2 Gewürze:

# 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	das Slaz für ein perfektes chili con carne	hier
Rosmarin - Salz		hier
Dill-Orangen-Salz		hier
Rosen-Salz		hier
Ingwer-Salz		hier

## Zucker:

für den Käsekuchen

# Saucen, Butter, Dipp's und Gewürze

... alles zum BBQ und einiges mehr gibt es fuer s grillen

start

Gewürze:

From:

https://www.ddws.de/ - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

https://www.ddws.de/gewuerze:start

Last update: **25.03.2022 18:16** 



https://www.ddws.de/ Printed on 01.12.2025 07:43