

## 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 man die Zeit und Möglichkeit dazu.

## Gewürze:

<b>Packed Brown Sugar</b>	ein Muss für´s BBQ und American-Styl	<a href="#">...hier</a>
<b>Garam Masala</b>	ein Muss in der indischen Küche	<a href="#">...hier</a>

## Salze:

<b>Lavendel - Salz</b>	nicht nur fürs Grillen	
<b>Schoko-Chili-Salz</b>	das Salz für ein perfektes <a href="#">chili con carne</a>	<a href="#">...hier</a>
<b>Rosmarin - Salz</b>		<a href="#">...hier</a>
<b>Dill-Orangen-Salz</b>		<a href="#">...hier</a>
<b>Rosen-Salz</b>		<a href="#">...hier</a>
<b>Ingwer-Salz</b>		<a href="#">...hier</a>

## Zucker:

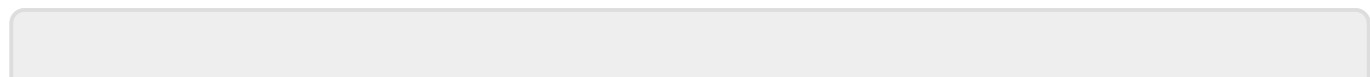
[für den Käsekuchen](#)

## Saucen, Butter, Dipp´s und Gewürze

... alles zum BBQ und einiges mehr gibt es [fuer\\_s\\_grillen](#)

[start](#)

[Gewürze:](#)



From:

<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://ddws.de/gewuerze:start>

Last update: **25.03.2022 18:16**

