

ELISABETH ENGLER

GEWÜRZE AUS DEM THERMOMIX®

KRÄUTERSALZ, WÜRZPASTEN UND RUBS
EINFACH SELBST HERSTELLEN

© des Titels »Gewürze aus dem Thermomix« (ISBN 978-3-7423-0525-1)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>

Tragen Sie sich jetzt unter
www.m-vg.de/thermomix für unseren
Newsletter ein und erhalten Sie zu
neuen Veröffentlichungen Leseproben
und kostenlose Rezepte!

riva

INHALT

Vorwort	8
Verwendete Abkürzungen	9
Richtig trocknen	9
Übersichtstabellen	11

Kräutersalz 17

Rosmarinsalz mit Knoblauch	18
Bärlauchsatz	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
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 süß-sauer	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

© des Titels » Gewürze aus dem Thermomix« (ISBN 978-3-7423-0525-1)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>