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

Vorwort

Gewürze geben dem Essen den besonderen »Kick«: Süßlich, scharf, bitter, säuerlich, je nach Geschmack und Zusammenstellung der Zutaten verändern, verfeinern und ergänzen sie unsere Speisen. Interessant sind auch Gewürzmischungen aus anderen Ländern und Kulturkreisen, mit denen wir im Handumdrehen exotische Gerichte zaubern können. Doch schenken Gewürze nicht nur einen besseren Geschmack, viele davon steigern auch die Bekömmlichkeit, besonders bei fetten und schwer verdaulichen Gerichten, und fördern den Stoffwechsel.

Wie einfach es sein kann, feine Gewürzmischungen und Würzpasten im Thermomix® selbst herzustellen, werden Sie bei der Lektüre und beim Nachmachen der folgenden Rezepte feststellen.

Als Geschenk, hübsch verpackt in einem netten Gläschen, werden sie viel Freude bringen und sind, in der Regel, recht preiswert. Allerdings wird das Ergebnis nur dann richtig gut, wenn man auch hochwertige und frische Zutaten verwendet. Alte, ausgetrocknete, zu lange gelagerte Gewürze können keine besonderen Geschmackserlebnisse hervorbringen. Bezugsquellen und Importeure, mit denen ich gute Erfahrungen machen durfte, sind deshalb im hinteren Teil des Buches unter der Rubrik »Bezugsquellen« angegeben.

Gewürzkauf ist Vertrauenssache. Bereits im Mittelalter wurden dabei viele Betrügereien getrieben, die nicht selten mit dem Tod bestraft wurden. Sogar heute noch wird zum Beispiel minderwertiger oder (zumeist mit Saflorblüten) gestreckter Safran teuer verkauft. Daher kann ich nur empfehlen: Wählen Sie einen Händler, der gute Ware zu einem vernünftigen Preis anbietet.

Im Thermomix® werden die meisten unserer Würzmischungen gemahlen, dadurch werden die Gewürze und Salze recht feinpulverig. Die große Oberfläche verstärkt die Aromen (wie ätherische Öle), man muss sie also sparsamer dosieren als gröbere Varianten. Der Nachteil ist, dass sie schneller ausrauchen, also nicht so lange haltbar sind – wir verwenden schließlich keinerlei Konservierungsstoffe. In der Regel sollten wir unsere Schätzchen daher richtig, nämlich kühl, trocken und dunkel lagern und innerhalb von 2–4 Monaten verbrauchen. Wie Sie nach dem ersten Probieren feststellen werden, wird Ihnen das nicht besonders schwerfallen.

Viel Erfolg und Freude an Ihren eigenen Gewürzkreationen wünscht Ihnen
Ihre
Elisabeth Engler

© 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

Verwendete Abkürzungen

In den angegebenen Rezepten werden folgende Kürzel und Begriffe verwendet:

MB	Messbecher (durchsichtiger Innendeckel zum Abdecken und Abmessen)
Mixtopf	Koch- und Mixbehälter des Thermomix®
Stufe ...	Rührstufe (Drehgeschwindigkeit)

Richtig trocknen

© 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

Zur Herstellung unserer Kräutersalze und Gewürzmischungen benötigen wir Kräuter und teils auch Gemüse, Früchte oder unbehandelte Zitrusschalen. Man kann sie sowohl frisch als auch getrocknet verwenden. Es gilt jedoch immer: So wohlschmeckend ganz frische Kräuter auch sind, im Salz werden sie bereits nach wenigen Wochen fad und verlieren Duft, Aroma und Farbe. Eine Lösung ist das Einfrieren von fertigem Kräutersalz in mehreren Portionen, eine andere das Trocknungsverfahren. Dabei verwenden wir entweder bereits vorab getrocknete Bestandteile oder mahlen das Gemüse und die Kräuter im Mixtopf zu einem groben Brei, den wir dann mit dem Salz vermischen und im Backofen schonend bei niedrigen Temperaturen trocknen. Diese Zubereitung geht schnell und bringt gute Ergebnisse, das Trocknen an sich dauert allerdings mehrere Stunden.

So geht's

Gemüse wie Pastinaken, Petersilienwurzeln, Karotten, Rote Bete, Knollensellerie, Schwarzwurzel, Zwiebeln und Schalotten schälen und in möglichst dünne Scheibchen schneiden bzw. **Gewürze** wie Knoblauch, Ingwer, Galgant, Kurkumawurzeln, Chili ebenfalls schälen bzw. putzen und sehr fein aufschneiden oder hacken. **Kräuter** wie Basilikum (eignet sich nicht ganz so gut), Petersilie, Dill, Schnittlauch, Koriandergrün, Bärlauch etc. waschen, trocken schütteln und die dicken Stiele entfernen.

Dann gutes, grobkörniges Meersalz in eine Auflaufform (für kleinere Mengen) füllen oder auf einem Backblech ausbreiten. Die benötigte Menge Salz schwankt zwischen 500 Gramm und 1 Kilogramm. Nun das Trockengut möglichst gut verteilt darauf ausbreiten und das Ganze bei 50–70 °C auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben (wer einen Dörrapparat hat, verwendet diesen). In die Backofentür einen Kochlöffel klemmen, damit der entstehende Dampf herauskann (oder gelegentlich die Backofentür öffnen). Mindestens 4–6 Stunden oder über Nacht (bei dicker geschnittenen Scheiben, Gemüse mit hohem Wasseranteil und größeren Mengen länger, Kräuter eher kürzer) trocknen. Es muss richtig schön rascheln, wenn man das Trocknungsmaterial zwischen den Fingern zerreibt, Wurzeln, Früchte und Gemüse müssen sich leicht brechen lassen, dann sind sie fertig getrocknet.

Aufbewahren

In verschließbare, am besten dunkle Gläschen, Dosen oder Beutel füllen, luftdicht verschließen und innerhalb von etwa 3–4 Monaten aufbrauchen.

Zum Hinunterschieben des fein gemahlenen Kräuterpulvers verwenden wir den Spatel oder, noch besser, einen sauberen und trockenen Backpinsel. Damit bekommt man auch Reste vom Deckel gut ab und kann anschließend das Gewürz direkt im Mixtopf nochmals gut durchmischen.

© 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

Pastinaken, Zitronenschale und Ingwer vor und nach dem Trocknen im Ofen

Übersichtstabellen

Kräutersalz	Zutaten	Gut für	Seite
Bärlauchsalz	Bärlauch, Limettenabrieb, Pfeffer, Meersalz, Zwiebeln	statt Knoblauch	19
Basilikum-Orangen-Salz	Basilikum, Orangenabrieb, Meersalz, schwarzer Pfeffer	Fleisch, Geflügel, Kartoffeln, vegetarische Gerichte, Früchte, Salat	22
Buntes Pfeffersalz	diverse Pfeffer, Meersalz, Zitronenabrieb, Zucker	Marinaden, zum Kurzbraten und Grillen	23
Feines Trüffelsalz	Trüffel, Zitronenabrieb, Pfeffer, Meersalz, Fleur de Sel	Fleisch, Fisch, Pasta, Kartoffeln, Gemüse, Risotto, auf Brot, Ziegenkäse, Pilzsaucen, Salat, Radieschen	26
Feines Zitrus-schalensalz	Chili, diverse Zitrusschalen, Steinsalz, Zucker	Fisch, Jakobsmuscheln, Schweinefleisch, Käse, Kartoffeln, Tofu, Gemüse, Spargel, Risotto, Pasta	30
Himbeersalz mit Ingwer	Ingwer, Himbeeren, Meersalz, schwarzer Pfeffer	Geflügel, Schweine- und Kalbfleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Jakobsmuscheln, Käse, Salatdressing, Suppen, Saucen, Rote Bete, Beizen, Marinaden	25
Maracuja-Chili-Salz	Maracuja, Meersalz, Chili, Vanille, weißer Pfeffer, Zitronenabrieb	helles Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Käse, Tofu, Hülsenfrüchte, exotische Reisgerichte, Eintöpfe, Curry, Saucen, Marinaden, Salat-dressing	29
Orientalisches Muskatsalz	Steinsalz, Macis, Muskat-nuss, schwarzer Pfeffer, Paprikapulver, Ingwer, Koriander, Selleriesamen	Kartoffeln, Rahmspinat, Gemüsecremesuppen, Pasta, Gratin	32
Pommeswürzer	Paprikapulver, Zwiebeln, Mersalz, Senfkörner, Zucker, schwarzer, Pfeffer,Currypul-ver, Knoblauch	Pommes frites, Chips, Kartoffelgratin, Rösti	28
Rosmarinsalz mit Knoblauch	Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Zitronenabrieb, Meersalz	Marinaden, Saucen, Bruschetta, Fleisch, Fisch, Tofu, Gemüse	18
Rotweinsalz mit Kakao-Nibs	Steinsalz, Zucker,Tonka, Chili Kakao-Nibs, Rotwein	dunkles Fleisch, Wild, Geflügel, Fisch, Meerestiere, Käse, Tofu, reife Früchte, Fruchtsalat, Marinaden	27
Schnelles Kräuter-salz	Kristallsalz, Petersilie, Dill, Zwiebel, Knoblauch, italienische Kräuter, Pfeffer	Grillfleisch, Fisch, Tofu, Hülsenfrüchte, Pasta, Reis, Saucen, Gemüse	21

© 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

Kräutersalz	Zutaten	Gut für	Seite
Thymiansalz mit rotem Pfeffer	Meersalz, Thymian, roter Pfeffer, Knoblauch	Marinaden, Kurzgebratenes, Tofu, Gemüse, Kartoffeln, Bratkartoffeln, Frischkäse, Ziegenkäse	24
Vanillesalz	Vanille, Fleur de Sel, Meersalz, Kurkuma	Fisch, Meeresfrüchte, Kaninchen, Geflügel, Spargel, asiatische Gerichte, Desserts	20
Wakame-Algen-Salz	Sesam, Meersalz, Wakame, Chili, Zitronenabrieb, schwarzer Pfeffer	Meeresfrüchte, Fisch, Salat, Tofu, Gemüse, Wokgerichte, Pilze, Frischkäse, Suppen	34
Wildsalz mit Aroniabeeren	Chili, Steinsalz, Aroniabeeren, Tonka, Piment, Wacholderbeeren, Paprikapulver, schwarzer Pfeffer, Petersilienwurzel, Zitronenmelisse, Rosmarin, Zucker	Wildgerichte, Geflügel, Kalb, dunkles Fleisch, Eintöpfe, Saucen, Marinaden	33

Gewürzmischung	Zutaten	Gut für	Seite
Blütengewürz	Blütenmischung, Salatkräuter, Limettenabrieb, Pfeffer, Fleur de Sel, Zucker	Blattsalat, Vorspeisen, Käse, Tofu, Wild, Reis, Tomaten, Nudeln, Saucen, Brot	44
Brotgewürz	Koriander, Fenchelsamen, Kümmel, Ingwer, Muskatnuss, Zucker, evtl. Kräuter	Bauern- und Roggenbrot, Sauerteigbrot, Gewürzbrot	50
Ducky Duck	Zitronenabrieb, Steinsalz, Pfeffer, Piment, Muskatnuss, Kurkuma, Paprikapulver	Geflügel	38
Fischers Fritze	Schalotten, Petersilie (Wurzel, Grün), Zitronenabrieb, Knoblauch, Thymian, Basilikum, Rosmarin, Pfeffer, Koriander, Paprikapulver, Meersalz	Fisch und Meeresfrüchte, Marinaden zum Grillen	43
Garam Masala	Zimt, Sternanis, Nelken, Kardamom, Kreuzkümmel, schwarzer Pfeffer, Chili, Koriander, Muskatnuss, Ingwer	Currys, Hackfleisch, Meeresfrüchte, Tofu, Hülsenfrüchte, Kichererbsen, Linsen, Reis, Gemüse, Asiatisches	40

© 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

Gewürzmischung	Zutaten	Gut für	Seite
Halali-Wildgewürz	Salbei, Zimtblüten, Zimtstange, Lorbeer, Wacholder, Muskatnuss, Piment, Rosmarin, Thymian, Pfeffer, Steinsalz	Wildbeizen, dunkle Saucen	48
Indischer Currywürzer	Pfeffer, Cayennepfeffer, Koriander, Kümmel, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Thymian, Fenchelsamen, Muskatnuss, Ingwer, Steinsalz, Zucker	Currys, Kokosmilchsaucen	46
Kartöffels	Senfkörner, Fenchelsamen, Kreuzkümmel, Kümmel, Selleriesamen, Pfeffer, Chili, Kurkuma, Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Zwiebeln, Majoran, Muskatnuss, Paprikapulver, Kristallsalz, Zucker	alle Arten von Kartoffeln, Tofu, Steaks	37
Pfefferkuchengewürz	Koriander, Nelken, Piment, Muskatnuss, Kardamom, schwarzer Pfeffer, Zucker, Zimt, Ingwer, Orangenabrieb, Vanille, Macis	Lebkuchen, Gewürzkuchen, Apfelstrudel, Bratäpfel, Weihnachtsschokolade, Gewürzhonig	49
Würzig wie nie	Fleur de Sel, Pfeffer, Chili, Kreuzkümmel, Macis, Paprikapulver, Tomate, Zitronenabrieb, Galgant, Pastinake	Grillmarinaden, Beizen, Fleisch, Fisch, Geflügel, Scampi, Tofu, Gemüse	36
Zitronenpfeffer	Zitronenabrieb, Ingwer, schwarzer und weißer Pfeffer, Petersilienwurzel, Zucker, Meersalz, Zitronengras, Kurkuma,	Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Tofu, Hülsenfrüchte, Saucen, Gemüse, Pasta, Käse, Sandwiches	42

© 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

Rub	Zutaten	Gut für	Seite
Bayrisch Dust	Petersilie, Kümmel, Knoblauch, Paprika, schwarzer Pfeffer, Senf, Bohnenkraut, Schnittlauch, Zucker, Salz	Rind, Schwein, Aufstrich, Käse, Tomaten, Gemüse	62
Coffee-Rub	Kaffeebohnen, Zucker, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Kardamom, schwarzer Pfeffer, Chipotle Chili, Orangenschale, Salz	Schwein, Kalb, Huhn, Pute, Fisch, Curry	54
Hold that Chicken!	Paprika, schwarzer Pfeffer, Pul Biber, Macis, Zitronenschale, Ingwer, Zimt, Zwiebeln, Knoblauch, Zucker, Selleriesamen, Rauchsalz	Geflügel, Kartoffelchips	52
Hot Magic Rub	Paprika, Jalapeno Chipotle Chili, Cayennepfeffer, Oregano, Knoblauch, schwarzer Pfeffer, Rosmarin, Senf, Kreuzkümmel, Salz, Zucker	Rind, Schwein, Ente, Hühnchen, Gemüse, Butter	60
Kardamom-Mandarinen-Rub	Kardamom, Rohrzucker, Mandarinenschalenpulver, Kurkuma, Kreuzkümmel, Salz, Ingwer, Paprika, schwarzer Pfeffer	Schwein, Kalb, Huhn, Pute, Fisch, Currys	56
Lamm-Rub	Thymian, Majoran, Lorbeer, Knoblauch, schwarzer Pfeffer, Senf, Zitronenschale, Paprika, Zucker, Salz	Lamm, Gemüse, Hähnchen, Eintopf	59
Ratzfatz-BBQ-Rub	Salz, Zucker, schwarzer Pfeffer, Senf, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, italienische Kräuter	Rindfleisch, Hähnchen, Gemüse	53

© 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

Würzpasten	Zutaten	Gut für	Seite
Chimichurri	Petersilie, Zitrone, Chili, Knoblauch, Oregano, Senfkörner, schwarzer Pfeffer, Zucker, Olivenöl	Tofu, Fisch, Fleisch, Grillgemüse, Salatdressing, Pasta, Hähnchen, Omelett, Eierspeisen, Brot, Hülsenfrüchte	68
Gemüsesuppen-paste	gemischtes Suppengemüse, Schalotten, Stangensellerie, Petersilienwurzel, Knoblauch, Petersilie, Lorbeer, Meersalz, Zucker, Rosmarin, Nelken, schwarzer Pfeffer, Olivenöl, Tomatenmark	Suppe, Kochwasser von Kartoffeln, Nudeln, Reis, Bratensauce	71
Grüne Chilipaste	grüne Chili, Fenchelsamen, Koriander, Kreuzkümmel, schwarzer Pfeffer, Galgant, Kaffirlimette, Knoblauch, Schalotten, Kokosöl, Öl, Zitronenabrieb, Salz, Zucker	Currys, Pfannengerichte, asiatische Gerichte, Gemüse, Suppen, Saucen	69
Ingwerpaste süß-sauer	Ingwer, Zitrone, Gelierzucker, Sake	Saucen, Eintöpfe, Currys, Desserts, Eis, aufs Brot	72
Indische Gewürzbutter (Tadka)	Knoblauch, Kreuzkümmel, Anis, Kurkuma, schwarzer Pfeffer, Asa foetida, Ghee	Hülsenfrüchte, Eintöpfe	64
Kräuterpaste	Basilikum, Petersilie, Estragon, Salbei, Knoblauch, Steinsalz, schwarzer Pfeffer, Pinienkerne, Sonnenblumenöl	Fondue, Gegrilltes, Saucen, Dressings, Suppen, Gemüse, Aufläufe, Hülsenfrüchte, Pasta	70
Pasta, basta!	Paprika, Zwiebeln, Sellerie, Karotten, Knoblauch, Tomaten, Olivenöl, Tomatenmark, Oregano, Petersilie, Rosmarin, Thymian, Meersalz, schwarzer Pfeffer, Zucker, Weißwein	Nudelgerichte, Tomatensugo für Pizza, Kartoffelgerichte, Eintöpfe, Fleischgerichte, Gemüse, Saucen, Suppen	66
Rote Chilipaste	Knoblauch, Zitronengras, Chili, Ingwer, Erdnussöl, Öl, Zucker, Meersalz	Tofu, Fleisch, Pfannengerichte, Currys, asiatisches Gemüse, Gegrilltes, Aufstrich, Pasta, Hülsenfrüchte	74
Zwiebelzauber	Zwiebeln, Zitrone, Äpfel, Knoblauch, Kokosöl, Zucker, Steinsalz, schwarzer Pfeffer, Chili, Paprikapulver, Nelken	Saucen, Marinaden, Suppen, als Brotaufstrich	76

© 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

Aromazuckerl	Zutaten	Gut für	Seite
Andalusischer Honigtraum	Pistazien, Zitronenabrieb, Ingwer, Anis, Vanille, Honig, Rosenwasser	Aufstrich, Desserts, Joghurt, Pudding, Fruchtsalat, Dressing	86
Apfelpunsch-Zuckerl	Zimt, Muskatnuss, Nelken, Vanille, Zucker	Apfelsaft, Apfelwein, Glühwein, Kuchen, Desserts	78
Bengalenzucker	Kokosflocken, rosa und schwarzer Pfeffer, Tonkabohne, Ananas, Zucker, Muscovado	Milchschaum, Sahne, Kuchen, Desserts, Shakes, Cocktails, Smoothies, Eis, Milchgetränke, Marinaden, Dressing	88
Chilizucker	Chili, Zitronenabrieb, Zimt, Nelken, Piment, Vanille, Zucker	Heißgetränke, Früchte, Desserts, Eis, Pralinen, Marmeladen, Chutneys, Fruchtsaucen	80
Gewürzhonig	Honig, Pfefferkuchengewürz, Kakaopulver, Zimt, Mandeln	Aufstrich, Heißgetränke, Bratäpfel, Tee, Kuchen, Gebäck	83
Hagebutten-Rosmarin-Zuckerl	Hagebutten, Vanille, Rosmarin, Orangenabrieb, Zucker	Fruchtsalat, Eis, Desserts, Saucen, Marmelade, Gelee, Shakes	81
Himbeerzuckerl	Himbeeren, Zucker, Zitronenmelisse, Zitronenabrieb	Desserts, Cocktails, Cremespeisen, Gebäck, Salatdressing, Eis, Fruchtsalat, Früchte	84
Kaffeezuckerl	Pfefferkuchengewürz, Kakao, Zucker	Milchschaum für Kaffeespezialitäten, Kakao, Kuchen, Desserts, Shakes, Smoothies, heiße Milch	90
Karamellzucker	Zucker, Zitronenabrieb, Zimt, Wasser	Heißgetränke, Fruchtsalat, Eis, Pudding, Cremespeisen, Pralinen, Dressing, Marinaden,	82
Orangen-Ingwer-Zückerli	Orangen, Ingwer, Vanille, Zucker, Zimt	Quark-, Joghurt-, Cremespeisen, Marmelade, Gelee, Gebäck, Kuchen, Marinaden, Currys	89
Veilchenzucker	Veilchenblüten, Zitronenabrieb, Zucker	Patisserie, Gebäck, Kuchen, Desserts, Eis, Früchte, Cocktails, Salatsaucen	79

© 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

KRÄUTERSALZ

© 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

Rosmarinsalz mit Knoblauch

Getrocknet schmeckt Rosmarin nicht so intensiv wie frisch, aber besonders wenn man ihn pulverfein mahlt, lässt er sich sehr gut in der Küche verwenden und veredelt viele Gerichte. Wer frische Kräuter bevorzugt, mischt sie grob geschnitten mit dem Salz, füllt sie in ein verschließbares Glas und lässt alles 3 Tage lang durchziehen. Dann an der Luft trocknen lassen und, wenn alles ganz trocken ist, im Mixtopf mahlen wie angegeben.

Verwendung:
Mediterrane Küche, Grillmarinaden, Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Tofu, Gemüse; passt fast überall dazu. Ein selbst gebackenes Brot wie z. B. Baguette oder Ciabatta schmeckt besonders gut mit Rosmarinsalz und etwas Olivenöl.

© 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

Für 1 Glas mit ca. 100 ml
Zubereitung: 2 Min.

- 25 g Rosmarin, getrocknet
- 10 g Thymian, getrocknet
- 5 g Knoblauch, getrocknet
- ½ TL Bio-Zitronenabrieb, getrocknet
- 65 g Meersalz, grob

1. Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Zitronenabrieb **30 Sek./ Stufe 10/ mit MB** mahlen. Mit dem Spatel oder Pinsel nach unten schieben und durchrühren. Salz zugeben und nochmals **25 Sek./Stufe 10/mit MB** mahlen.
2. In ein Glas abfüllen und dunkel lagern.

Bärlauchsalz

Am aromatischsten ist Bärlauch frisch gepflückt, da duftet er intensiv nach Knoblauch und Frühling. Auch wenn er getrocknet wesentlich milder schmeckt, hat er dennoch ein deutliches Knoblaucharoma, das oft auch von Leuten gut vertragen wird, die echten Knoblauch nicht essen können. Eine Alternative zum Trocknen ist das Einfrieren des mit dem frischen Kraut zubereiteten Salzes, am besten portionsweise. Steht es zu lange, schmeckt frisches Kräutersalz ansonsten strohig und nach altem Gras. Nur junge Bärlauchblätter verwenden.

Verwechslungsgefahr vor allem mit dem giftigen Maiglöckchen und der hochgiftigen Herbstzeitlosen!

Verwendung:
Für die schnelle Herstellung von Bärlauchbutter; zu allen Gerichten, bei denen auch Knoblauch verwendet wird.

© 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

Für 1 Glas mit ca. 150 ml
Zubereitung: 6 Min.
Trocknungsdauer: 4–6 Std.

30 g Bärlauchblätter, frisch
Abrieb von ½ Bio-Limette, frisch
½ TL Pfefferkörner
100 g Meersalz, grob
1 EL Zwiebeln, gefriergetrocknet

1. Bärlauch unter kaltem Wasser abspülen und gut trocknen. Quer in 1 cm breite Streifen schneiden. Limettenschale und Pfefferkörner mit den Bärlauchblättern im Mixtopf **5 Sek./Stufe 4/mit MB** hacken. Meersalz zugeben und **10 Sek./Stufe 4/mit MB** mischen.
2. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech ausstreichen und bei 60 °C im Backofen (Ober-/Unterhitze) mit eingeklemmtem Kochlöffel 4–6 Stunden lang trocknen lassen. Die Zwiebeln untermischen und anschließend alles im Mixtopf **15 Sek./Stufe 5–8/mit MB** ansteigend mahlen. In ein Glas abfüllen.

Alternativ dazu: Bärlauch, Gewürze und Salz nicht trocknen und frisch 10 Sek./Stufe 4/mit MB grob mahlen. Dann keine Zwiebeln verwenden. Anschließend in ein Glas abfüllen und bald verbrauchen oder nach Belieben portionsweise einfrieren.

Vanillesalz

Normalerweise wird Vanille nur in süßen Gerichten und Kuchen verwendet. Doch dass sie auch in pikante und scharfe Speisen eine warme Grundnote bringen kann, beweist dieses feine Vanillesalz. In den landestypischen Küchen der Anbauländer wie Madagaskar wird Vanille, soweit die Menschen dort sie sich leisten können, gern häufig verwendet.

Verwendung:
Vor allem für Fisch und Meeresfrüchte wie Jakobsmuscheln und Scampi sehr beliebt, aber auch zu Spargel, Kaninchen, Geflügel, asiatischen Gerichten und, sparsam dosiert, in Desserts und Karamellsauce.

© 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

Für 1 Glas mit ca. 150 ml
Zubereitung: 4 Min.
Reifezeit: 3 Tage
Trocknungsdauer: 3–4 Std.

1 Vanillestange
50 g Fleur de Sel
100 g Meersalz, grob
1 Prise Kurkuma, gemahlen (für eine ansprechende gelbe Farbe)

1. Die Vanillestange längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Mit dem Fleur de Sel gut mischen. In ein Glas füllen und 3 Tage lang ziehen lassen. Die Schote in Stücke schneiden und mit dem Meersalz vermengt entweder ein paar Tage lang an der Luft (abgedeckt mit einem Tuch) oder im Backofen bei 70 °C 3–4 Stunden lang trocknen.
2. Danach Kurkuma zufügen und alles im Mixtopf **30 Sek./Stufe 4 ansteigend auf 7/mit MB** fein mahlen. Das mit dem Vanillemark gemischte Fleur de Sel zugeben und **10 Sek./Stufe 4/ohne MB** mischen.
3. Anschließend in ein Glas abfüllen oder nach Belieben portionsweise einfrieren. Am besten schmeckt das Salz, wenn es ein paar Tage lang ziehen darf.

Schnelles Kräutersalz

Hierfür werden getrocknete oder gefriergetrocknete Kräuter verwendet, die entweder selbst im Backofen gedörrt oder fertig gekauft werden. Eine gute Möglichkeit, sich schnell ein leckeres und hochwertiges Kräutersalz herzustellen. Der Knoblauch kann nach Geschmack auch weggelassen werden.

Verwendung:
Ersetzt fast überall einfaches Salz. Zu gegrilltem und gebratenem Fleisch, Fisch, Tofu, Hülsenfrüchten, Pasta, Reis, Saucen, Gemüse. Auch für die Herstellung von Kräuterbutter.

© 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

Für 1 Glas mit ca. 150 ml
Zubereitung: 3 Min.

- 2 EL Kristallsalz
- 2 EL Petersilie, getrocknet
- 1 EL Dill, getrocknet
- 1 EL Zwiebel, getrocknet
- 1 TL Knoblauch, getrocknet
- 2 EL italienische Kräutermischung, getrocknet
- 1 TL Pfeffer, ganz

1. Alles zusammen in den Mixtopf abmessen. Unter den Messbecher ein frisches Küchentuch legen, denn die Kräutermischung staubt sehr!
2. Nun in mehreren Intervallen jeweils **5–10 Sek./Stufe 10/mit MB** fein mahlen. Zwischendurch mit dem Backpinsel Pulver hinunterschieben.
3. Anschließend Kräutersalz in ein Glas oder einen Salzstreuer abfüllen.
4. Hält sich 6 Monate.

Basilikum-Orangen-Salz

Sowohl das Basilikum als auch die Orange sind Stars der mediterranen Küche, die mittlerweile auch bei uns im kühleren Norden selbstverständlich geworden ist. Diese Kombination beider Gewürze bringt uns den Sommer wie eine leichte Meeresbrise an den Tisch. Gepaart mit einem guten Salz eine frische Würzmischung mit fruchtig-säuerlichem Aroma.

Verwendung:
Zu Fleisch, Geflügel, Kartoffeln und vegetarischen Gerichten, Tofu, Hülsenfrüchten, Früchten, Salat.

© 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

Für 1 Glas mit ca. 100 ml
Zubereitung: 5 Min.
Trocknungsdauer: 3–4 Std.

1 Topf Basilikum
1 EL Bio-Orangenabrieb, frisch
100 g Meersalz, grob
1 TL schwarzer Pfeffer

1. Basilikum unter kaltem Wasser abspülen und gut ausschütteln. Blätter abzupfen, grob hacken und mit dem Orangennabrieb zum Salz geben. Auf ein mit einem Küchentuch (saugt besser als Backpapier) belegtes Backblech verteilen und im Backofen auf mittlerer Schiene bei 50 °C 3–4 Stunden lang trocknen, bis alles gut gedörrt ist.
2. Die Mischung nun mit dem Pfeffer in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 5/mit MB** mahlen. Mit dem Pinsel nach unten schieben und durchrühren, dann nochmals **30 Sek./Stufe 10/mit MB** zur gewünschten Körnung fein mahlen.
3. Danach in ein Glas abfüllen und bald verbrauchen. Hält sich 3 Monate.

Buntes Pfeffersalz

Diese Mischung verschiedener aromatischer Pfeffersorten unbedingt gut verschlossen aufbewahren und am besten innerhalb von 3 Monaten verbrauchen, da es dann viel von seinem Aroma verliert.

Verwendung:
Zu kurz gebratenem und gegrilltem Fleisch, Tofu und Gemüse; für Steaks und Braten: mit etwas Öl anrühren als scharfe Marinade oder einfach das Fleisch darin wenden.

© 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

Für 1 Glas mit ca. 100 ml
Zubereitung: 3 Min.

- 1 TL schwarzer Pfeffer, ganz
- 1 TL weißer Pfeffer, ganz
- 1 TL roter Pfeffer (echter), ganz
- 1 TL grob gehackter Langer Pfeffer
- 1 TL Szechuanpfeffer, ganz
- 50 g Meersalz, grob
- 1 TL Bio-Zitronenabrieb, getrocknet
- 1 TL brauner Zucker

1. Alle Pfeffersorten in den Mixtopf geben und **15 Min./120 °C/Stufe 1/ ohne MB** rösten. Dann **10 Sek./Stufe 8/mit MB** mahlen. Mit dem Pinsel nach unten schieben.
2. Salz, Zitronenabrieb und Zucker zufügen. **20 Sek./Stufe 10/mit MB** fein mahlen und abfüllen.

Thymiansalz mit rotem Peffer

Wir verwenden hier den echten roten Pfeffer, den Kampot-Pfeffer aus Vietnam (Bezugsquelle siehe Anhang). Er hat ein besonders fruchtiges, intensives Aroma und ist recht selten.

Verwendung:
Mit Öl mischen als Grillmarinade; zu Kurzgebratenem, Tofu, Gemüse, Kartoffeln, Bratkartoffeln, Frischkäse, Ziegenkäse.

Für 1 Glas mit ca. 100 ml
Zubereitung: 1 Min.

70 g Meersalz, grob
3 TL Thymian, getrocknet
2 TL roter Pfeffer
1 TL Knoblauch, getrocknet

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 8/mit MB** mahlen, dann in ein Glas abfüllen.
2. Alternativ kann man auch frischen Thymian (nur die Blätter, 1 EL voll) und Knoblauch (in feine Scheiben aufschneiden) mit dem Salz vermischen und lufttrocknen lassen, dann wie oben beschrieben mahlen. Hält sich 4–6 Monate.

© 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

Himbeersalz mit Ingwer

In unserem Rezept bleiben die Fruchtkerne im Salz. Wer dies nicht will, lässt die Himbeeren erst auftauen und streicht sie dann durch ein feines Sieb, um die Kerne zu entfernen, bevor das Fruchtmus mit dem Salz und dem Ingwer vermischt wird. Am besten dann die Menge an Himbeeren um 15 Prozent erhöhen. Himbeersalz ist auch farblich ein Genuss und somit ein gern gesehenes Mitbrinsel! Allerdings nimmt das Himbeeraroma durch die Trocknung ab. Wer mag, kann auch getrocknete Kräuter mit verwenden (Rosmarin, Zitronenmelisse, Zitronenschale).

Verwendung:
Zu Geflügel, Schweine- und Kalbfleisch, Fisch, Meeresfrüchten, Jakobsmuscheln, Käse, Roten Beten, für Salatdressing, Suppen, Saucen, Beizen und Marinaden, als Tischsalz.

© 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

Für 1 Glas mit ca. 100 ml
Zubereitung: 5 Min.
Reifezeit: 3 Tage
Trocknungsdauer: 3–4 Std.

5 g Ingwer, frisch, geschält
70 g Meersalz, grob
30 g TK-Himbeeren
10 Körner schwarzer Pfeffer

1. Ingwer klein schneiden, alle Zutaten zusammen in ein Glas füllen und 3 Tage lang ruhen lassen. Dann auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und bei 60 °C im Backofen (Ober-/Unterhitze) mit eingeklemmtem Kochlöffel 3–4 Stunden lang trocknen lassen.
2. Anschließend im Mixtopf **15 Sek./Stufe 5/mit MB** und **5 Sek./Stufe 6/mit MB** mahlen. So ist das Salz relativ grobkörnig und lässt sich gut als Tischsalz verwenden. Soll es feiner sein, nochmals **15 Sek./Stufe 10/mit MB** pulverisieren.
3. In ein Glas abfüllen und verschließen. Hält sich 6 Monate.

Feines Trüffelsalz

Trüffelsalz soll vor allem in den Jahreszeiten, in denen der Trüffel nicht mehr frisch zu erhalten ist, die feine Küche bereichern. Der Trüffel kann eingelegt oder frisch verarbeitet werden, denn das Salz konserviert ihn und nimmt die Aromastoffe gut auf. Schon beim Öffnen des Vorratsglases schwebt der unvergleichliche Duft nach Trüffel in die Nase – und zwar ohne billige Ersatzstoffe! Auch für verwöhnte Gaumen ein Freude bringendes Geschenk …

Verwendung:
Trüffelsalz bereichert sowohl kalte als auch warme Gerichte. Aufgrund des dominanten Aromas jedoch sparsam verwenden und am besten auch ohne weitere Gewürze. Passt zu Fleisch, Fisch, Pasta, Kartoffeln, Gemüse, Risotto, auf Bruschetta und Sandwich sowie zu Ziegenkäse, in Pilzsaucen und zu Salat mit z. B. Radieschen.

© 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

Für 1 Glas mit ca. 100 ml
Zubereitung: 3 Min.

9 g schwarzer Trüffel
1 Prise Bio-Zitronenabrieb, getrocknet
½ TL Pfefferkörner
50 g Meersalz, grob
30 g Fleur de Sel

1. Trüffel abwaschen, trocknen und aufschneiden. Mit dem Zitronenabrieb, den Pfefferkörnern und dem grobem Meersalz in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 10/mit MB** mahlen.
2. Das Fleur de Sel zugeben und **15 Sek./Stufe 5/mit MB** mischen. Das Salz soll nicht zu fein gemahlen sein.
3. In ein Glas füllen und bis zum Gebrauch ein paar Tage lang durchziehen lassen.
4. Hält sich etwa 3 Monate, danach baut es rapide ab.

Rotweinsalz mit Kakao-Nibs

Da der Alkohol während des Trocknens verdunstet, kann dieses Salz unbedenklich auch Kindern gegeben werden. Um den Rotweingeschmack nicht zu überdecken, verwenden wir hier nur 1 EL Kakao-Nibs, wer das Salz jedoch noch »schokoladiger« haben möchte, verdoppelt die Menge.

Verwendung:
Dieses exquisite Salz passt zu dunklem Fleisch, Wild, Rind, Geflügel, Fisch, Meerestieren, Käse, Tofu und (sparsam) über reife Früchte. Aromatisiert Fruchtsalat, Marinaden und Saucen.

© 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

Für 1 Glas mit ca. 120 ml
Zubereitung: 4 Min.
Reifezeit: 2 Tage
Trocknungsdauer: über Nacht

100 g Steinsalz, grob
½ EL Rohrohrzucker
1 Tonkabohne, gehackt
1 Prise Chili, gemahlen
1 geh. EL Kakao-Nibs (fermentierte Kakaobohnen), (alternativ Kakaopulver, 100 %)
30 ml dunkler Rotwein

Verwenden Sie als Basissalz auch einmal das Himbeersalz mit Ingwer statt des Steinsalzes. Einfach mit den Gewürzen mahlen und nicht mit Rotwein aromatisieren.

1. Salz, Zucker, Tonkabohne, Chili und Kakao-Nibs im Mixtopf **10 Sek./Stufe 4/ohne MB** mischen. Den Rotwein zugeben und erneut **10 Sek./Stufe 4/ohne MB** vermengen. In ein Schraubglas füllen und zwei Tage lang ruhen lassen, damit sich die Aromen gut verbinden.
2. Dann das Gemisch auf einem mit Backpapier belegten Backblech dünn verteilen und im Backofen bei 50 °C Ober-/Unterhitze über Nacht trocknen lassen. Dabei regelmäßig den entstehenden Wasserdunst herauslassen oder einen Kochlöffel in die Backofentür einklemmen. Wenn die Mischung gut durchgetrocknet ist, in den Mixtopf geben und **25 Sek./Stufe 10/mit MB** fein mahlen.
3. In ein Glas abfüllen. Innerhalb von 4 Monaten verbrauchen.

Pommeswürzer

Schon einmal selbst gemachte Kartoffelchips probiert? Mit unserem Pommeswürzer werden sie der Hit bei Ihren Gästen sein! Aber auch die berühmten Pommes frites, fettreduziert im Ofen gebacken, schmecken toll. Zusätzliches Salz ist eigentlich nicht mehr nötig. Der Pommeswürzer ist gerade auch bei Kindern beliebt und etwas milder als die »Kartöffels«-Gewürzmischung. Übrigens auch ein tolles Geschenk!

Verwendung:
Kartoffelgerichte wie Pommes frites, Kartoffel- oder Süßkartoffelchips (aus der Friteuse oder im Ofen gebacken), Kartoffelgratin, Rösti.

© 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

Für 1 Glas mit ca. 200 ml
Zubereitung: 3 Min.

- 50 g Meersalz, grob
- 1 TL Senfkörner, gelb
- 3 EL Paprikapulver, edelsüß
- 1 EL Zwiebeln, getrocknet
- 1 EL brauner Rohrzucker
- ½ TL schwarzer Pfeffer, ganz
- 1 EL Currypulver
- 1 TL Knoblauchgranulat (nach Belieben)
- ½ TL geräuchertes Paprikapulver (nach Belieben)

1. Alle Zutaten im Mixtopf **25 Sek./Stufe 8–10/mit MB** ansteigend mahlen.
2. In ein Glas oder einen Gewürzstreuer abfüllen. Innerhalb von 4 Monaten aufbrauchen.

Maracuja-Chili-Salz

Das fruchtig-exotische Aroma der Maracuja vermischt mit scharfem Chili, harmonischer Vanille und würzigem Meersalz ergibt eine feine Mischung. Eignet sich auch sehr gut als überraschendes Geschenk.

Verwendung:
Vor allem zu hellem Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten, Käse, Tofu, Hülsenfrüchten, exotischen Reisgerichten und Eintöpfen, Curry, in Saucen, Marinaden, Salatdressing und als besondere Note im Fruchtsalat.

© 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

Für 1 kleines Glas mit 100 ml
Zubereitung: 5 Min.
Reifezeit: 2 Tage
Trocknungsdauer: 3–4 Std.

1 Maracuja (Passionsfrucht), entspricht ca. 20 g Fruchtfleisch
60 g Meersalz, grob
½ TL Chilipulver
1 Prise weißer Pfeffer
⅓ TL Vanillepulver
½ TL Bio-Zitronenabrieb, getrocknet

1. Fruchtfleisch der Maracuja herauskratzen. Mit dem Salz vermengt in ein Schraubglas füllen, und 2 Tage lang ruhen lassen, damit sich die Aromen gut verbinden.
2. Dann das Gemisch auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im Backofen bei 60 °C Ober-/Unterhitze mit eingeklemmtem Kochlöffel etwa 3–4 Stunden lang trocknen lassen. Alternativ kann man das Salz auch auf einen Teller streichen und abgedeckt mit Küchenpapier etwa 3 Tage an der Luft trocknen lassen.
3. Dann mit den Gewürzen in den Mixtopf geben und alles **20 Sek./Stufe 10/mit MB** fein mahlen. Mit dem Pinsel nach unten schieben und Vorgang wiederholen.
4. Mischung in einen verschraubbaren Gewürzstreuer füllen. Innerhalb von 3–4 Monaten verbrauchen.

Feines Zitrusschalensalz

Dass sich Zitronen und Salz lieben, hat sich spätestens seit der Erfindung aus Marokko und Italien, den berühmten Salzzitronen, gezeigt. Je nach der Art der verwendeten Zitrusfrucht (Grapefruit, Orange, Zitrone, Limone) wird dieses Salz bitterer oder milder. Grundsätzlich lässt sich Zitrussalz auch mit frisch geriebener Schale herstellen. Dann hält sich das Aroma jedoch nur etwa 2 Wochen, und das Salz verklebt schnell. Die Variante mit den getrockneten Schalen ist gut haltbar und schmeckt superlecker. Wer mag, kann auch zum Schluss ein paar getrocknete Zitruszesten in Stücken untermischen. Achtung, Suchtgefahr!

Verwendung:
Für Gerichte, die eine leicht säuerliche, fruchtig-frische Note gut vertragen wie Fisch, Jakobsmuscheln, Schwein, aber auch zu Käse, Kartoffeln, Tofu, Gemüse, Spargel, Risotto und Pasta.

© 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

Für 1 Glas mit ca. 150 ml
Zubereitung: 8 Min.

- 1 getrocknete Chilischote
- Abrieb von 1 Bio-Limette, getrocknet
- Abrieb von 1 Bio-Zitrone, Abrieb
- Abrieb von 1 Bio-Orange
- 100 g Steinsalz, grob
- 1 TL weißer Zucker

1. Samen und Stielansatz der Chili entfernen. Den Abrieb aller Zitrusfrüchte mit der Chilischote und der Hälfte vom Salz und dem Zucker im Mixtopf **10 Sek./Stufe/mit MB** hacken.
2. Restliches Salz zugeben, Pulver mit dem Pinsel nach unten streifen und alles **10–30 Sek./Stufe 8/mit MB** so fein wie gewünscht mahlen. Abfüllen und dunkel lagern. Innerhalb von 4 Monaten verbrauchen.