

**Gesetzlich in Land der Gewürze ist es besser
die Gewürze 2 min vor Schluss**



-Aktiv Heiße Gewürz

Kurkuma .Zimt.Ingwer-
Chili.Knoblauch.rosen-
blüten,muskatnüse
Galgant.Pfeffer
Vanille.Paprika
Für:Reis.Nudel.Kartofel.
Gemüse.Suppen.Susen

-Tahlandische Curry Scharf

kurkuma .Koriander
Knoblauch,Rote Beete
Kruzkümmel.Sanf
Bockshornklee
Pfeffer.Fenchel
Chili.Zietronengras
Für:Mersfruchte.
Fisch.gemüse

-Afrikanische Curry

Zutaten
Koriander
Kreuzkümmel.Kurkuma
Kardamom. Knoblauch
Kümmel
Pfeffer Schwarzer
Majoran. Petersilie
Muskatnüsse
Chili.Zimt.Ingwer
Senfkörner
Lorbeerblätter

Ale Fleisch

-Baharat Gewürze Mischung

Für:Lamm • Fisch • Huhn • Fleisch
Zutaten Kardamom Basilikum Koriander
Paprika Nelken Zimt. Muskatnüs





-Garam Masala Gewürze Mischung Für Indischeküche

Zutaten: Bockshornklee Kümmel Koriander
Pfeffer Schwarze Nelken Chili Zimt

-Weißes Fleisch Gewürze Mischung

Zutaten : Kurkum. Origano. Rosmarin . Knoblauch . Majoran

-Couscous Gewürze Mischung

Zutaten: Koriander Kreuzkümmel
Petersili Paprika Chili

-Falafel Gewürze Mischung

Zutaten: Koriander: Kreuzkümmel: Sesam
Dill. Basilikum

-Ägyptische Curry Gewürze Mischung

Für Fleisch. Gemüse

Zutaten: Kreuzkümmel Bockshornklee
Kurkuma. Knoblauch . Chili. Ingwer

-Äthiopische -Berbere

Weißes Fleisch und Grillen

Zutaten Nelken . Kardamom. Kurkuma
Pfeffer Schwarze . Muskatnüsse. Zimt

-Arabische Gewürze Mischung

Geflügel • Fleisch • Gemüse

Zutaten Koriander Kreuzkümmel
Kurkuma Kardamom Knoblauch Kümmel
Pfeffer Schwarzer Majoran Petersilie
Muskatnüsse Chili Zimt Ingwer
Senfkörner
Lorbeerblätter



-Ras el-Hannout

Für:Couscous.Taggen.Zu: Paprika edelsüß, Ingwer, schwarzer Pfeffer, Curcuma, Kardamom, Nelken, Paprika scharf, Kreuzkümmel, Koriander, Zimt

-Gyrosgewürz

typisch griechisch

Zutaten: Paprika, Knoblauch, Zwiebel, Oregano, Petersilie, Pfeffer, Schnittlauch, Chillies

-Kaffee Gewürz

Für :Kaffee .und Lebkuchen

Zutaten

Muskatnüsse.
Kardamom.Nelken.Vanille
Pimint.Zimt

-Curry mild

kurkuma,Koriander

Knoblauch,Kruzkummel,Sanf
Bockshornklee,Pfeffer.Fenchel

Für:Ale fleisch.

Fisch.gemüse

-Curry x Scharf

kurkuma,Koriander

Knoblauch,Kruzkummel,Sanf.Chili
Bockshornklee,Pfeffer.Ingwer,Fenchel

Für:Ale fleisch.

Fisch.gemüse

-Typische, französische

Kräutermischung

für Gemüse und Fleisch.

Zutaten: Basilikum,
Thymian, Bohnenkraut, Oregano, Rosmarin,
Majoran, Anis, Lavendel, Fenchel, Koriander.

-Zataer Thymain Mischung

Anis.Sesam.Fenchel.Koriander.Sumach
..Thymian.

-Ayurveda Kräuter

:Basilikum.Rosmarin.Majoran.Thymain
Oregano



-AGNI-PLUS Klassischen Ayurveda

kurkuma.Fenchel.Koriander.Kreuzkümmel
schwarzepfeffer.Zimt

-Sabzi Ghormeh

:Schnittlauch.Petesilie.Koriander.
Bockshornklee.Spinat
Für:Iranische Kuchen

-Kräuter Salz

:Petesilie.Rosmarin.Basilikum.
Bohnenkräuter
Liebstuckel.Majoran.Oregano

-Italinische Pizza Kräuter

:Petesilie.Rosmarin.Basilikum.
Bohnenkräuter ,Majoran.Oregano.

-Kräuter Pfeffer

:Petesilie.Rosmarin.Basilikum.
Bohnenkräuter .Buntpfeffer
.Majoran.Oregano .

-Zitronen Pfeffer

Buntpfeffer.Zitrone

-Orangen Pfeffer

Buntpfeffer.Orangen Schalen .

-Ayurveda Gewürz

:Koriander.Fenchel.Rohzucker.
Kardamom
.Ingwer.Kurkuma.Zimt .

-Fisch Gewürz

WeissePfeffer.Koriander.
Kurkuma.Cayene
Knoblauch.Kreuzkümmel





-Harisse aus Tunesien

Chili.Koriander.Knoblauch
.Salz .

-Lebkuchen

Fenchel.Koriander.Muskatnuss.
.Ingwer.Nelken.Kardamom.Piment
.Anis.Zimt.Sternanis .

-Spaghetti Gewürz

:Paprika.Cayenne.Zwiebel
.Knoblauch.Kurkuma.Oregano .

-Tandoori Masala

Indische Gtilen
Fenchel.Koriander.Muskatnuss.
.Ingwer.Nelken.Kardamom.Piment
.Anis.Zimt.Sternanis .

-Reis Gewürz

Iranische reis

Fenchel. Rosenblüten.Anis.Zimt
Kreuzkümmel .

-Englisch Curry

original

Für:(Fleisch .Braten,Grillen)

Zutaten: Curcuma,Cumin,
Koriander,Oregano,Rosmarin
Bockshornklee,Petersilie,Chili,Knoblauch,Fenc
hel,Zitrone.

-Gewürz

Chinesische

Fenchel.Anis.Pfefferweiss .
Nelken.Zimt.Ingwert .

-Gewürz Fleisch

Kardamom.Koriander.Ingwer
.Muskatnüss .



-Pfeffer Gewürz

Langpfeffer. Kubebenpfeffer
Schwarzpfeffer. Weissepfeffer
Rotepfeffer. Grünepfeffer. weisserpfeffer
,szechuanpfeffer, Tellicherry Pfeffer.

-PAELLA- SPANISCHE

Zwiebel. Kurkuma. Paprika. Pfeffer
Petersilie
Knoblauch.

Für Gemüse. Fleisch.

-Grazer Curry

ZU: Kurkuma. muskatnüsse. Nelken. Piment.
Zimt. Kardamom. Vanille.

Für: Grillen Weißesfleisch. Reis. Gemüse. Sausen
Lecke Für Kiender.

-GOL: STEK GRILLEN

Anis. Dill, Paprika. Thymian, Rosmarin, Kerbel, Z
wiebel.

Marinierte 2 Stunde

-Triacks Gewürze

01. Fenchel
02. Pfefferminze
03. Zimt
04. Rosmarin
05. Basilikum
06. Petersilie
07. Majoran
08. Piment

- Fisch. Cayungewürz

passt sehr gut zu gebratenem Fisch.

Zutaten: Schwarzer Pfeffer, Oregano,
Thymian, Fenchel,
Kreuzkümmel, Kardamom grün, Knoblauch,
Paprika, Koriander.

Für kurz Gebratenes

wie einfach köstlich. Passt auch zum Fisch
Grillen



- Indische Gewürze

1. Paprika
2. Chili
3. Fenchel
4. Kurkuma
5. Kreuzkümmel
6. Thymian
7. Ingwer
8. Zimt

-Iranische Reis Gewürz

Kreuzkümmel, Rosenblüten
 Jasmenblüten, Piment, Zimt
 Orientalische Gewürze

-Barbecue Gewürz

Typisch Amerikanisch
 zum Grillen für Fleischgerichte und Steaks
 Zutaten: Paprika edelsüß, Tomatenpulver,
 Rohrzucker, Zwiebel, Rosenblüten; Kurkuma,
 Pfeffer schwarz, Curry, Knoblauch, Olivenöl.

-Virginia Steak Gewürz

Pfeffer, Paprika, Petersilie
 , Coriander, Zwiebel, Thymian
 , Senf, Bohnenkraut, Oregano

-Falafel Gewürz

Für Falafel Und Gemüse
 Petersilie, Korianderblätter, Koriandersamen .

-Tomatengewürz

Für: Pommes, Nudel
 Zutaten: Meersalz, Paprika, Pfeffer, Zwiebel,
 Tomatenpulver, Zucker
 Curcuma, Zwiebel, Knoblauch, Senfmehl,
 Cumin, Chillies, Ingwer,
 Koriander, Bockshornkleesamen, Pfeffer,
 Meersalz, Fenchel.



-Reis Gewürz

Iranische Reis

Mit.N.R.P.S

Fenchel. Rosenblüten.Anis.Zimt .Kreuzkümmel .

-Mango Curry Mild

Mangopulver, kurkuma, Koriander,

Kreuzkümmel, Sanf, Fenchel

Bockshornklee, Pfeffer, Knoblauch

Für: Alle fleisch. Fisch. Gemüse

Geben Sie die Gewürze 2 Min Vor Schluss.

-Singapur Curry

Für: Fleisch. Fisch. Gemüse. Reis

Zutaten: Dillsamen. Selleriesamen

. Kreuzkümmel Bockshornklee

. Kurkuma. Knoblauch .Chili. Ingwer.

-Moringa Curry

Für: Fleisch. Gemüse. Reis

Zutaten: Moringapulver

. Kreuzkümmel Bockshornklee

. Kurkuma. Knoblauch .Chili. Ingwer.

-Super Curry

Curry Mitt Heilkräuter

Gerstengras Pulver Weizengras Pulver Moringa Pulver

kurkuma .Koriander Kreuzkümmel.Sanf

Bockshornklee Pfeffer.Fenchel

Für: Suppen Fleischgemüse Reis.

-Ayurveda Kaffee

Gewürze Für Ayurvedaische Kuchen

Zu: P.kaffee, Curcuma, Cumin, Koriander,

Bockshornklee, Petersilie, Chili, Knoblauch, Fenchel.

-DUKKA

Zauber Orientalische Gewürze

Für Salat, Käse, Aufstrich, Bratkartoffeln, Pommes, Nudeln, linsen, und Suppen.

Zu: Cashew, Mandel, Sesam, Pfeffer, Salz

haselnusse, Kümmel, koriander, kreuzkümmel.



-Asafoetida

Asafoetida.

Bockshornklee.Kurkuma

Kreuzkümmel.Knoblauch

Für Chatmasala

Indischeküche.

-Bratengewürz Gewürzmischung

Zutaten: Paprika, Zwiebel, Senfmehl, Pfeffer,

Knoblauch, Kümmel, Muskat,

Petersilienblätter, Senfkörner, Nelken,

Curcuma, Majoran, Bohnenkraut,

Koriander, Zimt,Cardamom, Cumin,

Bockshornkleesamen.

-Bruschetta

Zutaten: Tomatenflocken, Paprika, Knoblauch,

Basilikum, Oregano,

-Donner.K.Gewürze

Kreuzkümmel,Koriander,Knoblauch

,Kurkuma,Ingwer,Paprika,Nelken,Zimt

Weisserpfeffer,Schwarzepfeffer,Sumach .

-Grazer Curry

ZU:Kurkuma.muskatnüsse.

Nelken.Piment.

Zimt.Kardamom.Vanille.

Für:Girllen

Weißes Fleisch.Reis.Gemüse.

Saucen

Lecke Für Kiender ..

-Harris aus Tunesien

Chili.Koriander.

Knoblauch.Paprika.

Schwarzpfeffer

.Kümmel.Kreuzkümmel

Für:scharf Chinesische

.Arabische Küchen.

-Mandel Curry Mild

Mandel,kurkuma,Koriander,

Kreuzkümmel,Senf,Fenchel

Bockshornklee,Pfeffer,Knoblauch

Für:Ale fleisch.

Fisch.gemüse.



-Pancho Phoron

Schwarzkümmel, Kümmel
Bockshornklee
Fenchel, Kreuzkümmel.

-Türkische Curry

Zwiebel, Paprika, Koriander,
Kreuzkümmel, Sanf, Fenchel
Kümmel, Pfeffer, Reismehl
Für: Ale topf Fleisch, Gemüse
Geben Sie die Gewürze
2 Min Vor Schluss.

-Zataer

Thymain Mischung
Anis, Sesam, Fenchel.
Koriander, Sumach
, Thymainblätter.

-Kokosnuss Curry Mild

Kokosnuss, Kurkuma, Koriander,
Kreuzkümmel, Sanf, Fenchel
Bockshornklee, Pfeffer, Knoblauch
Für: Ale Fleisch,
Fisch, Gemüse
Geben Sie die Gewürze
2 Min Vor Schluss.

-Banane Curry Mild

Bananepulver, Kurkuma, Koriander,
Kreuzkümmel, Sanf, Fenchel
Bockshornklee, Pfeffer, Knoblauch
Für: Ale Fleisch,
Fisch, Gemüse.

-Dill-Senf-Sauce

Passend zu unseren Räucher- und Graved
Lachs Spezialitäten.

-Orangen Curry

Kurkuma, Koriander,
Kreuzkümmel, Sanf, Fenchel
Bockshornklee, Pfeffer, Orangen schalen.

-Zitronen Curry

Kurkuma, Koriander,
Kreuzkümmel, Sanf, Fenchel
Bockshornklee, Pfeffer, Zitronen schalen.