

Sortiment Gewürze

ACHTUNG: Es handelt sich hierbei um eine Auflistung unserer Waren ohne Gewähr. Die Liefermöglichkeit ist durch saisonale Bedingungen beeinflusst. Bitte klären Sie vor Bestellung die Verfügbarkeit

Gewürz-Mischungen

Fischgewürze

Creole Lime Spice

Ein zitrus-frischer, würziger Begleiter zu Garnelen und Fisch. Auch toll für frische Dressings und Dips sowie für Suppen auf Basis von Kokosmilch.

Zutaten:

Limone, Koriander, Ingwer, Kurkuma, Cumin, Chiliflakes, Knoblauch, Galgant, Koriandergrün, Muskatnuss

Fish On Fire

Pfeffer, Cayenne und Chiliflocken sorgen für Feuer, welches durch zitronige Frische umspielt und von Safran weich aufgefangen wird. Perfekt geeignet als Marinade mit Öl zu Grillfisch oder für die direkte Anwendung beim Braten oder Dünsten.

Zutaten:

schwarzer Pfeffer, Cumin, Koriander, Zitronenschale, Kardamom, Kurkuma, Chiliflocken, Cayenne, Safran

Fischpfeffer für die Mühle

Bringt schnellen Pep auf gebratenen oder gegrillten Fisch. Perfekt auf geräucherten Forellenfilets, Krabben oder Räucherlachs. Die Mischung besteht aus ganzen Gewürzen und wird einfach in die Pfeffermühle gefüllt.

Zutaten:

schwarzer Pfeffer, weißer Pfeffer, rosa Pfefferbeeren (Schinus), Dillsaat, Orangenschale, Piment, gelbe Senfsaat, Anissamen, Chili crushed, Wacholder

Fish-Spice from the Sychelles

Limettenfrisch und scharf. Vor dem Grillen mit Öl mischen und Fisch damit marinieren. Alternativ: zu angedünsteten Zwiebel geben, kurz anschmoren, mit Kokosmilch auffüllen, Fisch oder Garnelen darin gar ziehen..

Zutaten:

schwarzer Pfeffer, Ingwer, Limone, Kurkuma, Ceylon-Zimt, Knoblauch, Curryblätter, Chilliflocken

Bio-Fischgewürz aus Südtirol

Bio-Fischgewürz aus Südtirol besteht aus feinen Kräutern für Grillfisch zum Dünsten und zum Überbacken..