



ELISABETH ENGLER

GEWÜRZE AUS DEM THERMOMIX®

KRÄUTERSALZ, WÜRZPASTEN UND RUBS
EINFACH SELBST HERSTELLEN



riva

Unabhängig recherchiert, nicht vom Hersteller beeinflusst

ELISABETH ENGLER

GEWÜRZE
AUS DEM THERMOMIX®

KRÄUTERSALZ, WÜRZPASTEN UND RUBS
EINFACH SELBST HERSTELLEN

ELISABETH ENGLER

GEWÜRZE
AUS DEM THERMOMIX®

KRÄUTERSALZ, WÜRZPASTEN UND RUBS
EINFACH SELBST HERSTELLEN

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

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://d-nb.de> abrufbar.

Für Fragen und Anregungen:

info@rivaverlag.de

Wichtiger Hinweis

Sämtliche Inhalte dieses Buches wurden – auf Basis von Quellen, die die Autorin und der Verlag für vertrauenswürdig erachten – nach bestem Wissen und Gewissen recherchiert und sorgfältig geprüft. Alle Rezepte in diesem Buch wurden für den Thermomix® TM5 entwickelt und mit diesem getestet. Bitte beachten Sie: Der Mixtopf des Thermomix® TM5 ist größer als der des TM31 (Kapazität von 2,2 Litern anstatt 2,0 Liter beim TM 31). Daher dürfen aus Sicherheitsgründen die Rezepte aus diesem Buch nur dann mit dem TM31 nachgekocht werden, wenn die Mengen angepasst wurden. Achten Sie auf die Füllstandsmarkierungen und überschreiten Sie die maximale Füllmenge nicht. Der Verlag und die Autorin haften für keine nachteiligen Auswirkungen, die in einem direkten oder indirekten Zusammenhang mit den Informationen stehen, die in diesem Buch enthalten sind. Thermomix® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Vorwerk & Co. KG. Diese Publikation ist kein offizielles Lizenzprodukt der Vorwerk & Co. KG.

Originalausgabe

1. Auflage 2018

© 2018 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Nymphenburger Straße 86

D-80636 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Redaktion: Caroline Kazianka

Umschlaggestaltung: Laura Osswald

Umschlagabbildungen: Vorderseite: Julia Sudnitskaya/Shutterstock.com; zoryanchik/Shutterstock.com; stockcreations/Shutterstock.com; Rückseite: Heike Rau/Fotolia.com; lovely mama/Fotolia.com

Satz: Satzwerk Huber, Germering

Druck: Florjancic Tisk d.o.o., Slowenien

Printed in the EU

ISBN Print 978-3-7423-0525-1

ISBN E-Book (PDF) 978-3-7453-0079-6

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-7453-0080-2

Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

www.rivaverlag.de

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter www.m-vg.de

INHALT

Vorwort	8
Verwendete Abkürzungen	9
Richtig trocknen	9
Übersichtstabellen	11
Kräutersalz	17
Rosmarinsalz mit Knoblauch	18
Bärlauchsalz	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

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 Gewürzreaktionen wünscht Ihnen
Ihre
Elisabeth Engler

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

Zur Herstellung unserer Kräutersalze und Gewürzmischungen benötigen wir Kräuter und teils auch Gemüse, Früchte oder unbehandelte Zitruschalen. 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 Wassergehalt 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.