

Öl- & Gewürzladen

Mehr zum
Thema

Themenheft Seite 29

Teige in Hochform

Panorama der Gewürze



Von A wie Anis bis Z wie Zimt: Jedes Gewürz ist ein Gaumenerlebnis für sich und unterstreicht den Eigengeschmack von Lebensmitteln auf seine Weise. Das Nonplusultra des Würzens sind Mischungen, die perfekt zu einem speziellen Gericht passen. So darf es beim kräftigen roten Fleisch auch ein Mix von kräftigen Gewürzen sein, während man beim zarten weissen Fleisch die Würze besser dezent hält. Stellen Sie sich die perfekten Gewürzmischungen für jede Gelegenheit von süss bis salzig selbst zusammen. Aus der Bibliothek der Gewürze, der «Gewürzothek», brauchen Sie später nur noch zum richtigen Mix zu greifen. Liebevoll beschriftet und verpackt sind die Gewürzmischungen erst noch eine tolle Geschenkidee für Menschen mit Geschmack. →

**Gut gewürzt ist halb gewonnen:
Unsere selbst gemachten Gewürz-
mischungen zaubern ein Panorama
der Aromen in den Küchenschrank.**

Mörsern und mischen mit Pep



→ Der Gewürzschrank in einem Haushalt ist in der Regel reich gefüllt. Reich sein musste man früher, um überhaupt in den Genuss von Gewürzen zu kommen. Sie gehörten einst zu den teuersten Gebrauchsgütern. Protzt man heute mit Haus, Boot und Auto, galten Pfeffer und andere exotische Gewürze damals als Statussymbol: je vornehmer der Haushalt, desto höher war der Gewürzverbrauch. Geizte ein Gastgeber im Mittelalter nicht beim Pfeffer, zollte man ihm umso

mehr Respekt. «Teuer wie Pfeffer» avancierte zur beliebten Redewendung, Kaufleute benutzten Gewürze als Bargeld, mit Zimt erkaufte sich Fürsten die Gunst von Königinnen und kam Nachwuchs auf die Welt, gab es Gewürze statt Babyfinken.

Beliebte Begleiter beim Kochen

Erst Mitte des 18. Jahrhunderts sanken die gepfefferten Gewürzpreise. Heute sind Gewürze für jedermann erschwinglich, was sie nicht weniger begehrt macht. Durch eine Pri-

se Paprika, eine Messerspitze Cayennepfeffer oder einen Teelöffel Curry verleiht man Gerichten den letzten Schlift, hebt den Geschmack, unterstreicht und verbessert ihn – solange man ihn nicht übertüncht. Denn auch beim Würzen gilt: weniger ist oft mehr. Damit Sie für jede gute Gelegenheit die richtige Würze zur Hand haben, zeigen wir Ihnen, wie man passende Würzmischungen für diverse Speisen von Fleisch über Fisch bis Dessert selbst zusammenstellt. ←



Gewürzothek: eine dufte Sammlung



TIPP

Seine lebhaft frische macht den Heida AOC Valais zum optimalen Begleiter der Pouletroulade.

Innen gewürztes Gemüse, aussen würziges Fleisch: Pouletroulade aus dem Dampf.



TIPP

Zu kräftigen Fleischgerichten wie dem pikanten Schweinsbraten ist der Dôle AOC Valais Nuit d'Amour eine treffende Wahl.



Kochkurs März

Indisch, fantastisch!

Kaum eine Küche ist so stark von Gewürzen geprägt wie die indische. Erleben Sie einen duften Abend im neuen Volg-Kochkurs. Alle Infos auf Seite 49.

Saftiger Fisch aus dem Ofen: Dorsch in Gewürzkruste.



TIPP

Mit seiner präsenten Zitrusfrucht passt der Goldbeere Riesling-Silvaner perfekt zum Dorsch in Gewürzkruste.

Das Rezept für die angerührte Gewürzmischung finden Sie bei den Rezepten auf Seite 59.



Wird einige Stunden mariniert und schmeckt besonders aromatisch: der pikante Schweinsbraten.



In der Frucht liegt die Würze: Crêpes mit Gewürz-Früchten.

- 1 Gewürzmischung für weisses Fleisch:** Ideale Kräuter zu Poulet & Co. sind Rosmarin und Majoran.
- 2 Gewürzmischung für rotes Fleisch:** Kräftige Gewürze wie Paprika, Cayenne, Curry und schwarzer Pfeffer passen zum kräftigen Fleisch.
- 3 Gewürzmischung für Fisch:** Klassische Begleiter zum Fisch wie Zitronenschale und Dill gehören unbedingt hinein.
- 4 Gewürzmischung für Gemüse:** Zwiebeln verstärken das Aroma des Gemüses; Knoblauch betont seine Süsse und Kräuter dürfen nicht fehlen.
- 5 Gewürzöl mediterran aufgepeppt:** Olivenöl mit Peperonciniflocken und italienischen Kräutern.
- 6 Gewürzmischung für Süßspeisen:** Zitrusfruchtschalen sorgen für die frische Note, brauner Zucker verleiht dem Dessert nebst Süsse auch Aroma.
- 7 Gewürzmischung für Tee:** Liebevoll verpackt ist dieser spezielle Mix gerade jetzt im Winter ein Mitbringsel, das immer gut ankommt.



Heute misch' ich, morgen würz' ich,

lautet das Motto von cleveren Gewürz-Gurus. Denn dank Konservierungsmethoden wie dem Trocknen sitzt man in Sachen Gewürzen nie auf dem Trockenen. Das Trocknen ist wie das Einlegen in Öl oder Essig eine traditionelle Art des Haltbarmachens von Aromen. Etwas Geduld, bis das Gewürzgut verwendbar ist, ist allerdings gefragt: So dauert das Trocknen von Zitrusfruchtschalen einen Tag, das Gewürzöl muss sogar mehrere Wochen ziehen. Doch bekanntlich wird, was lange währt, schlussendlich richtig gut ...



Olivenöl mediterran aufgeweicht: Gewürzöl mit Peperonciniflocken und italienischen Kräutern.



TIPPS & TRICKS

von Jonas Schönberger

- Mit dem Gewürzöl lassen sich Salatsaucen und gedämpftes Gemüse verfeinern. Es schmeckt auch über Antipasti oder Frischkäse geträufelt.
- Getrocknete Zitronen- und Orangenschalen verfeinern Teige und verleihen Desserts wie Cremes und Puddings ein frisches Aroma. Sie eignen sich auch als Garnitur.
- Wie die Zitronenzesten können auch Knoblauchscheiben oder Blüten getrocknet werden.
- Für ein Kräuteröl ein paar Zweige in Flasche geben, einige Tage darin ziehen lassen, Zweige herausnehmen. Am besten eignet sich Olivenöl, weil es nicht so schnell ranzig wird.
- Kräuternessig lässt sich mit allen Essigsorten herstellen. Kräuter darin ca. 2 Wochen ziehen lassen, danach abfiltrieren.

Passt zu Fleisch, Fisch, Gemüse, als Dip zu Brot oder als Marinade: die rassige Fleischwürzsauce.



Oregano, Paprika und Meersalz sind drei von vielen Komponenten, welche der Fleischwürzsauce ihren Geschmack verleihen.



SCHRITT für SCHRITT trocken



Peperoncini auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, im Ofen bei 70 °C über Nacht ca. 12–15 Std. trocknen. Danach mahlen, mörsern oder ganz aufbewahren.



Zitronen und Orangen mit einem Zestenmesser abziehen oder mit einer feinen Reibe abraffeln, auf Backpapier auslegen, 24 Std. bei Zimmertemperatur trocknen lassen.



Ein Mix für alle Fälle –

den gibt es bereits fixfertig zu kaufen. Ob der Fondueabend, die Salatparty oder der Pizza-Plausch ansteht: Es reicht ein Griff zur entsprechenden Gewürzmischung, um jedes Gericht mit den passenden Aromen zu verfeinern. Tüfteln, studieren und ausprobieren, was wozu am besten passt, braucht man

nicht – das haben professionelle Gewürzmischer bereits getan. Ein Händchen für feine Gewürzmischungen hat zum Beispiel das Team von Stedy, einer der kleinsten Gewürz-manufakturen der Schweiz, in der noch viel Handarbeit gefragt ist.

Die Gewürz-Flöten passen zum Apero und werden mit einer Gewürzmischung nach Wahl, fixfertig aus dem Laden oder mit einer selbst zusammengestellten Mischung, zubereitet.



Schweizer Gewürzprodukte bereits fixfertig gemixt: Das Herbamare Kräutersalz, die Würzmischungen «Pizza», «Salat», «Fondue Raclette», und das «Härdöpfel Gwürz».



TIPP
Der spritzige Féchy AOC La Côte ist ein idealer Wein zum Apero.



Jede Woche neue Koch-Ideen

Pep in den Kochalltag bringen die kostenlosen Volg-Rezept-Flyer. Jede Woche finden Sie darauf ein neues Rezept für ein saisonales Hauptgericht sowie eine Vorspeise oder ein Dessert.



mehr zum thema

Teige in Hochform

Mit einem flachen Teig kommt man keinesfalls nur flach heraus. Bei unseren Backideen streben Teige aller Art regelrecht nach Höherem.

Teigen Sie Neues an

Geschichtet, gefüllt oder gefaltet; als Wintermantel, bunte Blume oder knuspriger Fisch; fürs Kaffeekränzchen, den Apero oder den Familientisch: Vom vielschichtigen Blätterbis zum süßen Zuckerteig beweisen Teige, dass sich mit ihnen immer wieder Neues anteigen lässt und sie in aller Form in Hochform sind. Staunen Sie auf den nächsten Seiten, was sich mit flach ausgewallten Teigen alles höchst Spannendes anstellen lässt, und erfahren Sie mehr über die verschiedenen Teigarten. Dabei machen wir Teige selbst, greifen aber auch auf die praktischen Fertigteige zurück. Also, an die Öfen, fertig, los!



Die pikante Variante zur süssen Cremeschnitte: **Frischkäse-Kräuter-Schnitten**.

Frischkäse-Kräuter-Schnitten

Für 4 Personen:
1 rechteckig ausgewallter **Blätterteig** auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit einer Gabel ganzflächig einstechen, bei 180 °C ca. 12–15 Min. backen. Teig in 3 gleichgrosse Rechtecke schneiden. 1 Rechteck mit 1 **Boursin**, 1 Rechteck mit 0,5 Glas **Pesto** bestreichen. Beide Rechtecke mit je 2 EL feingeschnittenem **Salat** und gehackten **Kräutern** bestreuen. «Pesto-Schnitte» auf «Boursin-Schnitte» legen, mit der letzten Teigplatte bedecken. Sorgfältig mit einem scharfen Messer in 8 «Cremeschnitten» schneiden und diese auf vier Teller anrichten.

Blätterteig

beliebter Schichtarbeiter



Knusper-Fisch mit Lachsmousse

Für 4 Personen:
Aus 1 rechteckig ausgewallten **Blätterteig** 8 Fischformen ausschneiden oder ausstechen. Jeweils 2 Teigfische aufeinanderlegen, mit 1 verquirlten **Ei** bestreichen. Im Ofen bei 180 °C 12–15 Min. backen, auskühlen lassen. 1 Pack **Volg Lachs** in feine Würfel schneiden, mit 1 EL gehackten **Kapern** und 1 kleinen, gehackten **Zwiebel** vermischen. 2 dl **Vollrahm** steif schlagen, unter die Lachsmischung rühren. Lachsmousse mit einem Spritzsack in die Teigfische dressieren und servieren.

Hingucker beim **Apero** oder auf einem **Salat**: **Knusper-Fisch mit Lachsmousse**.

Selbst geübte Bäckerinnen und Bäcker, die am liebsten jeden Teig eigenhändig herstellen, lassen vom hausgemachten Blätterteig oft die Finger. Denn ausgerechnet der Teig, der in der Küche so einfach und vielseitig einsetzbar ist, ist in der Herstellung äusserst aufwändig. Damit er später schön aufgeht, will er immer wieder ausgewallt, zusammengefaltet und ruhen gelassen werden. Das «Tourieren», wie es in der Fachwelt heisst, kann bis zu acht Mal wiederholt werden. Gerade diese Schichten machen den Blätterteig so besonders. Durch die Backhitze verdampft das im Teig vorhandene Wasser, dehnt sich aus und hebt das Gebäck Schicht für Schicht an. Damit der Teig gut aufgeht und sich beim Backen nicht verzieht, muss er immer kalt verarbeitet und darf nie zu einem Klumpen zusammengeknetet werden.

Schmeckt natürlich auch mit
einem selbst gemachten
Fruchtsalat: **Früchte-Körbchen**
fürs Kaffeekränzchen.

Der geriebene Teig ist ein Mürbeteig. Die klassische Variante ist leicht gesalzen. Mit ihr lassen sich – im Gegensatz zum süßen Mürbeteig – auch herzhaftere Speisen herstellen. Was den Mürbeteig, süß oder salzig, besonders macht, ist das sich einfach zu merkende Verhältnis der Zutaten: Der süße Mürbeteig wird auch «1–2–3»-Teig genannt, da er aus 1 Teil Zucker, 2 Teilen Butter und 3 Teilen Mehl besteht. Der salzige Teig wird aus 2 Teilen Mehl, 1 Teil Butter und 1 Teil Wasser hergestellt. Mürbeteige werden mit den Händen bröselig verrieben. Die Butter sollte dabei kalt dazugegeben werden. Am besten gelingt der Teig, wenn man ihn mit kalten Händen verarbeitet, zusammenfügt und zügig zu einem Teig knetet.

Flammkuchen Akropolis

Für 1 Stück:

500 g **geriebenen Teig** relativ dünn rechteckig auswallen. 0,5 Stange **Lauch** in feine Ringe schneiden, mit 100 g **Speckwürfel** in der Pfanne kurz andünsten, leicht abkühlen lassen. 100 g **Feta** grob zerbröseln, dazugeben. 1 Becher **Sauerrahm** auf den Teig streichen, rundum einen Rand von ca. 5 cm frei lassen. Lauch-Feta-Mischung gleichmässig auf dem Sauerrahm verteilen. Mit **Pfeffer** und getrocknetem **Oregano** würzen. Bei 220 °C ca. 15 Min. backen.

Der geriebene Teig hat ein Verhältnis

Grundrezept geriebener Teig

Für 1 kg oder 2 Blech à 28 cm Ø:
500 g **Mehl** mit 250 g **Butter** und
2 TL **Salz** gut verreiben. 2,5 dl **Wasser**
dazugeben, rasch zu einem Teig
kneten. Teig 30 Min. ruhen lassen
und bis zum Gebrauch kühlstellen.

Elsässer Spezialität
auf griechische Art:
Flammkuchen Akropolis.

Grundrezept Strudelteig

Für 0,5 kg Teig:
300 g **Mehl** in eine Schüssel sieben, 1 TL **Salz** zugeben. 1,25 dl **Wasser**, 2 EL **Öl** und 1 **Ei** schaumig schlagen, zum Mehl geben. Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. In ein Tuch wickeln, 30 Min. ruhen lassen. Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben, Strudelteig darauf möglichst dünn auswallen. Handrücken mit Mehl bestäuben, unter den Teig greifen und vorsichtig weiter ausziehen, bis man fast durchblicken kann. Teig auf einem bemehlten Küchentuch ablegen. 1 EL **Butter** schmelzen, Teig damit bepinseln. Beliebig füllen, mit Hilfe des Küchentuches einrollen, backen.

Der Apfel im Strudelteigrock ist mit einer Haselnuss-Sultaninen-Mischung gefüllt.



Apfel im Wintermantel

Für 4 Stück:
Von 4 **Äpfeln** Deckel abschneiden, aushöhlen, 2 EL geriebene **Haselnüsse**, 1 EL **Sultaninen**, 1 TL **Zimt** und 1 EL **Zucker** vermischen, in Äpfel füllen. Aus 1 Portion ausgewalltem Strudelteig 8 Quadrate ausschneiden, je 2 übereinanderlegen, Äpfel daraufsetzen, Ecken über dem Apfel zusammendrehen. Auf ein Backblech stellen, bei 175 °C 40 Min. backen.

Strudelteig hauchdünn und backstark

Mit gewürztem Quark gefüllte Strudel-Stumpfen.

Das etwas andere Programm zur Beseitigung von allfälligen Aggressionen heisst: Strudelteig machen. Denn der zarteste aller Teige hat es gerne hart. Die österreichische Teigspezialität wird am geschmeidigsten, wenn man sie immer wieder mit voller Wucht auf die Arbeitsfläche wirft. Ein wenig Geduld und Fingerspitzengefühl benötigt hingegen das Ausziehen des Teigs. Als Grundregel gilt: Der Teig sollte so dünn sein, dass man beim Durchblicken eine Zeitung lesen könnte.

Liebhaber von Käse schliessen die Käse-Herzen sicher ins Herz.



Grundrezept Zuckerteig

2 Eier und 240 g Zucker schaumig rühren, 160 g Butter dazugeben, alles durchkneten. 400 g Mehl und 5 g Backpulver dazusieben. Sorgfältig zu einem Teig kneten. Vor Gebrauch 1 Std. kühl stellen.

Der Name lässt es bereits erahnen: Der Zuckerteig ist ein Teig, mit dem sich nur süsse Gebäcke herstellen lassen. Er ist ähnlich wie ein süsser Mürbe- oder Mailänderliteig: Alle drei Teige bestehen aus Butter, Zucker, Eiern und Mehl. Unterschiedlich sind die Verhältnisse der Zutaten. Der Zuckerteig enthält etwas mehr Zucker, aber weniger Butter als die anderen beiden Teige. Der Anteil Mehl entspricht jeweils der Summe von Zucker und Butter. Er ist der perfekte Teig für bekannte Spezialitäten wie das Schweizer Pâtisserie-Gebäck Carac.

Beim Verzieren der Blumen-Biscuits haben vor allem kleine Bäcker und Bäckerinnen Freude.

Zuckerteig

supersüss

Schweizer Spezialität selbst gemacht: Carac mit ihrer bezeichnenden grünen Glasur.



Carac

Für 10 Stück:
1 Portion Zuckerteig auswallen. Kreise ausstechen, die etwas grösser als die Tartelette-Förmchen sind. 10 Tartelette-Förmchen damit auslegen, mit einer Gabel einstechen, 10–12 Min. blind backen, auskühlen lassen. 1,25 dl Rahm aufkochen, vom Feuer nehmen. 250 g gehackte Kochschokolade dazugeben, verrühren. Die noch heisse Masse in die Zuckerteigböden giessen, glatt streichen, dabei einen 2–3 mm breiten Rand stehen lassen, etwas abkühlen lassen. 50 g Puderzucker mit je 1 EL Zitronensaft und Orangensaft anrühren, mit Lebensmittelfarbe einfärben, Törtchen damit auffüllen.

Die italienischen *Piadine* mit Schinken- und Käsefüllung sind ein heisser Snack für zwischendurch.



Piadine mit Schinken- oder Käsefüllung

Für 4 Stück:

Aus 2 P. rechteckig ausgewalltem Pizzateig mit Hilfe einer Schüssel 25–30 cm grosse Kreise ausschneiden, diese in einer Pfanne beidseitig backen. Die Hälfte von jeder Rondelle mit je 2 Scheiben Schinken belegen, 1 EL Reibkäse darüberstreuen, zusammenklappen, sofort servieren. Käsefüllung: 1 P. Mozzarella kleinschneiden, halbe Seite damit belegen, 1 EL Reibkäse darüberstreuen, zusammenklappen, sofort servieren.

Grundrezept Pizzateig

Für 1,5 kg Teig:

1 Hefewürfel mit 1 dl Wasser verrühren, 1 kg Mehl in eine Schüssel geben, nach und nach die Flüssigkeit in die Mitte geben und gut umrühren. 4 EL Olivenöl und 1 EL Salz dazugeben und gut kneten, bis der Teig warm wird. Mit einem feuchten Tuch bedecken und auf das Doppelte aufgehen lassen. Zubereitung: 1,5 Std.

Caramel-Schnäggli

Für 15 Stück:

1 Apfel schälen, entkernen und kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne 150 g Zucker karamellisieren. Apfelstücke dazugeben. 0,5 dl Wasser dazugeben, zu einer dickflüssigen Masse einkochen. Caramelsauce auf 1 rechteckig ausgewallten Pizzateig streichen, einrollen. Von der Rolle 2,5 cm dicke «Schnecken» abschneiden, 15–20 Min bei 200 °C backen.

Tipp: damit die Schnecken ihre Form behalten, in Alu-Chäschüchli-Formen backen.

Dotz, Pizzateig

Wie man eine Pizza mit zahlreichen Zutaten von A wie Artischocken bis Z wie Zwiebeln belegen kann, so steckt im Pizzateig ein riesiges Potenzial an Verarbeitungsmöglichkeiten. Und diese sind keinesfalls nur salziger Natur. Beim Pizzateig handelt es sich nämlich um einen Hefeteig, aus dem sich auch süsse Sachen wie Caramel-Schnäggli herstellen lassen. Ähnlich einer Pizza sind Piadine. Das italienische Fladenbrot wird beidseitig gebacken, belegt und zusammengeklappt. Traditionell wird eine Piadina mit Zutaten gefüllt, die man auch auf der Pizza mag. Doch auch im Fall der Piadina überrascht der Pizzateig mit seiner süssen Seite. Mit Haselnussbrottaufstrich schmecken die Teigfladen ebenfalls herrlich.



Die süsse Seite des Pizzateigs in Form von Caramel-Schnäggli.



Die fünfte Jahreszeit, die Fasnacht, hat ihre eigenen Gebäckspezialitäten. Schenkeli, Berliner, Fasnachtschüechli und Zigerkrapfen haben jetzt Hochsaison.

Narren-Punsch

Für 1 Liter:
0,5 l **Früchtetee** zubereiten, 8 Min. ziehen lassen. 0,5 l **Apfelsaft**, 6 **Nelken**, 1 **Zimtstange**, den Saft von 1 **Zitrone** und 1 **Orange** sowie die Schale der Orange dazugeben, erwärmen, aber nicht aufkochen. Ca. 10 Min. ziehen lassen. Gewürze herausnehmen, heiss servieren.

Lange 40 Tage musste man früher während der Fastenzeit auf Fett und Süßes verzichten und sich der mageren Kost zuwenden. Deshalb langte man vorher nochmals kräftig zu – auch beim Dessert. Aus Eiern, Mehl, Butter und Zucker wurden Gebäcke kreiert, die später im Fett schwimmend ausgebacken wurden. Noch heute sind sie ein kulinarischer Höhepunkt der Fasnachtszeit.

Von hauchdünn bis gefüllt

Ein knuspriges Schenkeli oder ein luftiges Fasnachtschüechli gehören zur Narrenzeit wie Konfetti, Kostüme und Guggen. Weil man den rohen Teig über den Knien hauchdünn zieht, werden Fasnachtschüechli in manchen Teilen der Schweiz «Chnoiblätz» genannt. Der Zigerkrapfen ist ein traditionelles Chilbigebäck. Das perfekte Paar bildet er zusammen mit Vanillesauce oder -creme. Den mit Konfitüre gefüllten Berliner hat man derart ins Geniesserherz geschlossen, dass er heute das ganze Jahr über erhältlich ist. Übrigens: Ausgerechnet in Berlin, wo das Gebäck angeblich erfunden wurde, nennt man den Berliner «Pfannkuchen».

Die süssesten Seiten der Fasnachtszeit: Berliner, Zigerkrapfen, Schenkeli und Fasnachtschüechli – dazu ein heisser Narren-Punsch.

Würzmischung für helles Fleisch



Zutaten für 1 Glas:

- 1 TL Rosmarin, getrocknet
- 1 TL Majoran, getrocknet
- 1 TL Pfeffer, weiss
- 2 EL Paprika
- 1 TL Cayennepfeffer
- 2 EL Meersalz, fein

Zubereitung:

1. Rosmarin, Majoran und Pfefferkörner im Mörser zerstoßen.
2. Kräutermischung in eine Schüssel geben, mit den restlichen Zutaten vermischen.
3. Mischung in ein Glas oder eine Dose füllen und beschriften.

Zubereitung: 15 Min.

Würzmischung für Fisch



Zutaten für 1 Glas:

- 4 TL Zitronenschale, getrocknet
- 2 TL Dill, getrocknet
- 2 TL Pfeffer, weiss, gemahlen
- 2 TL Zwiebelpulver
- 1 TL Ingwerpulver
- 4 EL Meersalz, fein

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen. Mischung in ein Glas oder eine Dose füllen und beschriften.

Zubereitung: 10 Min.

Angerührte Gewürzmischung

Zutaten für 1 Glas:

- 2 EL Senf
- 1 dl Erdnussöl
- 1 Zitrone, Saft
- 3 EL Cognac
- 4 EL Würzmischung für rotes Fleisch
- 3 TL Peperoncini, getrocknet

Zubereitung:

1. Senf, Öl, Zitronensaft und Cognac in Schüssel gut vermischen.
2. Würzmischung und Peperoncini dazugeben, gut umrühren, in ein Gefäß füllen und beschriften.

Zubereitung: 10 Min.

Würzmischung für dunkles Fleisch



Zutaten für 1 Glas:

- 3 EL Paprika
- 1 EL Cayennepfeffer
- 1 EL Currypulver
- 1 EL Pfeffer, schwarz, gemahlen
- 1 TL Thymian, getrocknet
- 1 TL Zwiebelpulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- 2 EL Meersalz, fein

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen, in ein Glas oder eine Dose füllen und beschriften.

Zubereitung: 10 Min.

Würzmischung für Gemüse



Zutaten für 1 Glas:

- 2 TL Oregano, getrocknet
- 2 TL Majoran, getrocknet
- 2 TL Thymian, getrocknet
- 2 TL Schnittlauch, getrocknet
- 2 TL Zwiebelpulver
- 2 TL Knoblauchpulver
- 2 TL Pfeffer, weiss, gemahlen
- 4 EL Meersalz, fein

Zubereitung:

1. Oregano, Majoran, Thymian und Schnittlauch in einen Mörser geben und fein zerstoßen.
2. Mit den übrigen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Mischung in ein Glas oder eine Dose füllen und beschriften.

Zubereitung: 10 Min.

Pouletroulade aus dem Dampf

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Pouletbrüste
- 0,5 Lauchstange, in feine Streifen geschnitten
- 4 Sch. Rohschinken
- 2 Rüebli, in feine Streifen geschnitten
- 0,25 Sellerie, in feine Streifen geschnitten
- 5 TL Würzmischung für helles Fleisch
- Küchenschnur

Zubereitung:

1. Pouletbrüste mit Küchenpapier trocken tupfen. Quer ein-, aber nicht ganz durchschneiden. Aufklappen, zwischen Frischhaltefolie legen, vorsichtig flachklappen.
2. Gemüse in einer Schüssel mit der Hälfte der Gewürzmischung vermischen und auf die Pouleteinschnitte verteilen, mit Rohschinken belegen.
3. Poulets sorgfältig einrollen, mit Küchenschnur binden. Rouladen mit restlicher Würzmischung würzen. Auf einem Dämpfgitter oder im Steamer 20 Min. dämpfen. Rouladen kurz abstehen lassen, danach tranchieren.

Zubereitung: 45 Min.

Tipp: auf einem Saucenspiegel anrichten.



Dorsch in Gewürzkruste

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Dorschfilet, TK, aufgetaut
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 dl Weisswein
- 2 EL Gewürzmischung für Fisch
- 4 EL Paniermehl
- 2 TL Senf
- 100 g Butter

Zubereitung:

1. Dorschfilet mit Küchenpapier trocken tupfen, Zwiebeln in eine Gratinform geben, Weisswein darüberleeren, Dorschfilets darauflegen.
2. Übrige Zutaten in einer Schüssel vermischen, Fischfilets damit bestreichen.
3. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C. 30 Min. backen.

Zubereitung: 50 Min.



Pikanter Schweinsbraten

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Schweinsnierstück, am Stück
- 2-3 Kräuterzweige, frisch
- 1 Port. angerührte Gewürzmischung
- Küchenschnur

Zubereitung:

1. Braten mit Küchenpapier trocken tupfen, mit Küchenschnur binden.
2. Kräuterzweige unter die Schnur klemmen. Braten mit der Marinade einreiben, einige Stunden bei Zimmertemperatur einziehen lassen.
3. Ofen auf 250 °C vorheizen, Braten auf einem Gitter in den Ofen schieben, Blech oder Tropfschale darunterlegen, Ofentemperatur auf 200 °C reduzieren. Nach 20 Min. Braten wenden, Ofentemperatur auf 150 °C reduzieren. Ca. 70 Min. weitergaren.
4. Braten vor dem Aufschneiden noch 5-10 Min. ruhen lassen.

Zubereitung: 15 Min. + 2-3 Std. marinieren + 1,5 Std. im Ofen garen



Würzmischung für Tee

Zutaten für 1 Glas:

- 1 TL Zimt, gemahlen
- 1 TL Kardamom, gemahlen
- 1 Pr. Muskat, gemahlen
- 1 Pr. Pfeffer, schwarz
- 2 EL Zucker

Zubereitung:

1. Gewürze in eine beschichtete Pfanne geben und ohne Zugabe von Fett leicht erhitzen. Es darf kein Rauch entstehen.

2. Die noch warmen Gewürze mit Zucker vermischen, auskühlen lassen, abfüllen und beschriften.

Zubereitung: 15 Min.



Würzmischung für Süßspeisen

Zutaten für 1 Glas:

- 2 TL Orangenschale, getrocknet
- 2 TL Zitronenschale, getrocknet
- 2 TL Zimtpulver
- 3 Pr. Nelkenpulver
- 2 Pr. Pfeffer, schwarz, gemahlen
- 150 g Zucker, braun

Zubereitung:

1. Orangen- und Zitronenschale mit Nelken, Zimt und Pfeffer vermischen.

2. Zucker dazugeben, gut vermischen, in ein Glas oder eine Streudose füllen und beschriften.

Zubereitung: 15 Min.

Crêpes mit Gewürz-Früchten

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Pack Crêpesteig
- 1 EL Butter
- 1 Orange, in Filets geschnitten
- 1 Apfel, fein geschnitten
- 1 Birne, fein geschnitten
- 1,5 EL Würzmischung für Süßspeisen

Zubereitung:

1. Crêpesteig gemäss Packungsangabe zubereiten. Daraus vier Crêpes backen. In einer Pfanne Butter erhitzen, Früchte dazugeben, leicht anziehen lassen. 1 EL Gewürzmischung darübergeben und so lange dünsten, bis die Früchte noch gut Biss haben.

2. Crêpes auf vier Teller geben, Früchtemischung darauf verteilen. Crêpes falten und mit restlicher Würzmischung bestreuen.

Zubereitung: 45 Min.



Rassige Fleischwürzsauce

Zutaten für 1 Schüssel:

- 0,5 Bd. Peterli
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 3 Peperoncini, entkernt, gehackt
- 1 Tomate, gehäutet, entkernt, in kleine Würfel geschnitten
- 1 TL Oregano, getrocknet
- 1 TL Paprika
- 1 TL Meersalz, grobkörnig
- 1 TL Lorbeer, gemahlen
- 1 TL Pfeffer, schwarz

- 0,5 dl Rotweinessig
- 0,5 dl Wasser
- 1,5 dl Olivenöl

Peperonciniflocken, getrocknet, nach Belieben

Zubereitung:

1. Alle Zutaten bis und mit Pfeffer im Mörser zerstoßen, in eine Schüssel geben und 30 Min. ziehen lassen.

2. Essig und Wasser hinzufügen, weitere 30 Min. ziehen lassen. Danach Olivenöl untermischen, die Sauce nach Belieben mit Peperonciniflocken abschmecken.

Zubereitung: 10 Min. + 1 Std. ziehen lassen

Tipp: als Dip zu Brot, gegrilltem Fleisch, Fisch und Gemüse oder als Marinade verwenden.



Gewürzöl

Zutaten für 5 dl:

- 5 dl Olivenöl
- 2 EL Peperonciniflocken, getrocknet
- 1 EL Herbmix Italien

Zubereitung:

1. Chiliflocken und Kräuter mit Hilfe eines Trichters in eine Bügelflasche füllen.

2. Flasche mit Olivenöl auffüllen, gut verschliessen und an einem kühlen Ort 2–3 Wochen ziehen lassen, je nachdem wie scharf man das Öl haben möchte.

3. Kräuter und Chiliflocken abfiltern; Öl wieder in die gereinigte und getrocknete Flasche füllen und beschriften.

Zubereitung: 10 Min. + 2–3 Wochen ziehen lassen

Gewürz-Flöten

Zutaten für 12–15 Stück:

- 1 Blätterteig, rechteckig, ausgewallt
- 1 Ei, aufgeschlagen
- 150 g Reibkäse
- 3 EL Würzmischung nach Wahl

Zubereitung:

1. Blätterteig auslegen, mit Ei bestreichen, mit Würzmischung und Käse bestreuen, mit dem Wallholz gut andrücken.

2. Mit dem Teigrad oder Küchenmesser 2 cm breite Streifen schneiden. Jeweils 2 Streifen zusammenflechten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und bei 180 °C 12–15 Min. backen.

Zubereitung: 15 Min. + 15 Min. backen



Käse-Herzen

Zutaten für 8 Stück:

- 150 g Appenzeller Käse
- 0,5 Pack Kräuterfrischkäse
- 1 Strudelteig

Zubereitung:

1. Käse in Scheiben schneiden, daraus Herzen ausstechen.
2. Die Hälfte der Käse-Herzen mit Kräuterfrischkäse bestreichen, mit je einem Käse-Herzen bedecken.
3. Gefüllte Käse-Herzen einzeln in Strudelteigstücke einschlagen. Auf ein Backblech geben, bei 180 °C 15–20 Min. backen.

Zubereitung: 30 Min. + 15–20 Min. backen



Süsse Strudel-Stumpen

Zutaten für 10 Stück:

- 1 Strudelteig
- 1 Eigelb
- 150 g Rahmquark
- 2 EL Zucker
- wenig Würzmischung für Süssspeisen

Zubereitung:

1. Aus Strudelteig Rechtecke von 10 x 20 cm schneiden.
2. Eigelb, Quark, Zucker und etwas Würzmischung für Süssspeisen gut verrühren. Masse in einem dünnen Streifen auf Teigrechtecke streichen. Ecken einschlagen, mit Hilfe eines Küchentuchs einrollen, bei 180 °C 15–20 Min. backen.

Zubereitung: 30 Min. + 15–20 Min. backen

Tipp: Das Rezept für die Würzmischung für Süssspeisen finden Sie auf Seite 59.



Früchte-Korb

Zutaten für 8 Stück:

- 500 g Mürbeteig
- 2 D. Fruchtsalat

Zubereitung:

1. Mürbeteig zu einem 1–1,5 cm dicken Rechteck auswallen; daraus 8 Quadrate schneiden. Die Hälfte eines Backpapierbogens in 8 Quadrate schneiden, die andere Hälfte in feine Streifen schneiden.
2. Papierstreifen auf die 8 Papierquadrate verteilen, sorgfältig zu einem Papierball knüllen.
3. Je ein Papierbällchen in die Mitte der Teigstücke legen. Zwei gegenüberliegende Teigecken über das Papierbällchen legen, die anderen beiden Ecken nach innen einschlagen. Auf ein Backblech geben und bei 175 °C 25 Min. backen.
4. Teigkörnchen mit Fruchtsalat füllen.

Zubereitung: 30 Min. + 25 Min. backen



Flower-Power-«Blumen-Biscuits»

Zutaten für 25–30 Stück:

- 500 g Zuckerteig, 5 mm dünn ausgewallt
- 8 EL Puderzucker
- 1 EL Wasser oder Zitronensaft
- Lebensmittelfarbe, nach Belieben

Zubereitung:

1. Aus Zuckerteig Blumen ausstechen. Diese mit etwas Abstand auf ein Backblech legen, bei 180 °C 10 Min. backen.
2. Blumen auf einem Gitter verteilen, etwas abkühlen lassen.
3. Puderzucker mit Wasser oder Zitronensaft verrühren, nach Belieben mit Lebensmittelfarbe einfärben. Blumen-Biscuits damit bestreichen.

Zubereitung: 45 Min.

Tipp: statt Zuckerglasur fertige Kuchenglasur verwenden.



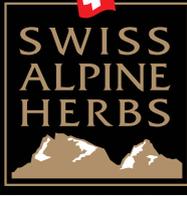


Duftender Tee aus dem Kräutergarten der Schweiz



Unsere aromatischen, biologisch angebauten Kräuter gedeihen an sonnigen Berghängen in der wundervollen Natur des Schweizer Alpenraumes und werden von Bio-Bergbauern kultiviert. Dank der extra grossen Blattstücke enthalten unsere Teesorten viele wertvolle ätherische Öle, die für das besondere Aroma verantwortlich sind.







Geniessen Sie jetzt, wo die kalten Tage wieder Einzug halten, das erstklassige Aroma unserer Alpenkräuter und Blüten als warmen, duftenden Tee. (Unsere Tees enthalten keinen Schwarztee.)

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



www.swissalpineherbs.ch