GAUMENFREUDEN

Gehe mit uns auf eine kulinarische Weltreise und entdecke Gewürzkompositionen aus reinen, unverfälschten Zutaten in großer Aromenvielfalt.

Lass Dich von unseren vielen Rezeptideen auf www.masala-gewuerze.de inspirieren und kreiere eigene köstliche Gerichte für Dich, Deine Familie und liebe Gäste.

DIE MANUFAKTUR

Seit über 10 Jahren stellen wir aus erstklassigen Zutaten in reiner, sorgfältiger Handarbeit Gewürzmischungen für die Küchen dieser Welt, hochwertige Ganze Mahlzeiten zum Kochen, Mischungen für Dips und Aufstriche, zum Backen, fürs Dressing und zum Süßen sowie Salz- und Pfeffermischungen her. Mittlerweile sind so über 150 verschiedene Produkte entstanden, die wir exklusiv auf ausgesuchten Veranstaltungen und über unseren Online-Shop vertreiben.

MASALA - DIE GEWÜRZMANUFAKTUR

Irma Schröder, Gerhard Tobaben
Harlinger Straße 73 • 29456 Hitzacker

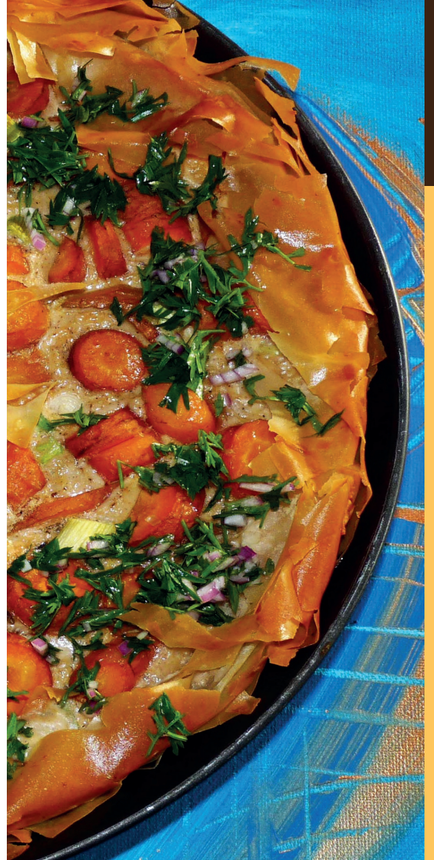
Tel 05862-225317
Fax 05862-941364
Mail info@masala-gewuerze.de

JETZT ONLINESHOP BESUCHEN UNTER
WWW.MASALA-GEWUERZE.DE

MASALA

DIE GEWÜRZMANUFAKTUR

Edition 6



SCHARFE OLIVENPASTE

MIT „HARISSA“

1

ZUBEREITUNG: für 4-6 Personen

- 150g grüne entsteinte Oliven,
- 2 Esslöffel gehackte Mandeln,
- Saft und Schale einer halben Bio-Zitrone und
- 2 Esslöffel Olivenöl pürieren. Mit
- 2 Teelöffel "**Harissa**" und
- etwas Salz abschmecken.

Mit einem Glas Prosecco und einigen Crackern ein kulinarischer Willkommensgruß für Ihre Gäste.

FRUCHTIG-CREMIGES FISCH-CURRY

MIT „KARIBISCHEM CURRY“

2

ZUBEREITUNG: für 4 Personen

- 1 walnussgroßes Stück Ingwer kleinschneiden und in etwas Öl anschwitzen.
- Je 200ml Kokosmilch und Wasser,
- 50ml Orangensaft,
- 2-3 Teelöffel "**Karibisches Curry**" und etwas Salz zufügen und 2 Minuten kochen lassen.
- 500g geputzte Brokkoliröschen dazugeben, weitere 5 Minuten garen.
- 500g Kabeljaufilet in grobe Würfel schneiden, salzen und zwischen den Brokkoli legen. In 5 Minuten ohne viel Rühren gar ziehen lassen, zum Schluss noch
- 100g frische oder TK-Erbsen einstreuen. Das Fischcurry mit
- 2 Esslöffel gerösteten Kokosraspeln bestreut servieren.
- Dazu empfehlen wir "**Karibischen Reis**".

HUHN MIT ANANAS AUS DEM WOK

MIT „SZECHUAN-DRACHEN“

3

ZUBEREITUNG: für 4 Personen

- 500g Hühnerbrust mit
- 2 Teelöffeln "**Szechuan-Drachen**" und
- 1 Teelöffel Salz vermischen. Beiseite stellen.
- 2 Frühlingszwiebeln grob zerteilen,
- 1 rote Paprikaschote,
- 150g Zucchini und
- 1/2 geschälte Ananas in gleich große Stücke schneiden. Das Fleisch in etwas Öl anbraten, aus dem Wok nehmen und das Gemüse ebenfalls anbraten.
- 1 Esslöffel Tomatenmark,
- 1 Teelöffel " **Szechuan-Drachen**"
- 400ml Wasser, das Fleisch, die Ananas und etwas Salz dazugeben, weitere 2-3 Minuten garen. Mit Reis servieren.

Ein Wokgericht mit prickelnder Schärfe und fruchtigem Geschmack.

MÖHREN-TARTE

MIT DEM MAROKKANISCHEN KLASSIKER „RAS EL HANOUT“

4

ZUBEREITUNG: für 4 Personen

- 1 Bund Möhren (ca. 400g) in Scheiben schneiden, das Grün beiseite legen. Die Möhren,
- 1 Teelöffel Butter, 2 Esslöffel Wasser und 1 Prise Salz 10 Minuten dünsten, abkühlen lassen.
- 6 Filo- oder Yufkateigblätter (Kühlregal) mit flüssiger Butter bepinseln und übereinander gestapelt in eine gebutterte Tarteform (Ø 28cm) legen. Die Möhren und
- 2 in Ringe geschnittene Frühlingszwiebeln darauf verteilen.
- 1 gehäuften Teelöffel "**Ras el Hanout**",
- 200ml Sahne, 3 Eier und Salz verquirlen, über die Möhren gießen. Bei 180°C 20-25 Minuten backen. Die zarten Teile vom Möhrengrün hacken, mit
- 1 fein geschnittenen Frühlingszwiebel, dem
- Saft einer halben Limone und
- 1 Prise Salz vermischen und auf die fertig gebackene Tarte streuen.