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 FixFertig-Gerichte, Mischungen für Dips und Aufstriche, zum Backen, fürs Dressing und zum Süßen sowie Salz- und Pfeffermischungen her. Mittlerweile sind so über 120 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 4

LACHS, KREOLISCH GEWÜRZT

MIT „CAJUN-GEWÜRZ“

1

ZUBEREITUNG: für 6 Personen

- 1200g Kartoffeln vierteln und in Salzwasser 8 Minuten kochen.
- 1 große Lachsseite (ca. 1500g) mit der Hautseite nach unten auf ein geöltes Backblech legen und die Kartoffeln darum verteilen.
- Alles großzügig mit **"Cajun-Gewürz"** und etwas Salz bestreuen.
- 2 große Tomaten und1 Bio-Zitrone in dünne Scheiben schneiden und auf dem Lachs verteilen.
- Das Ganze mit etwas Olivenöl beträufeln und bei 180°C ca. 25 Minuten backen.

ZIEGENFRISCHKÄSE-QUICHE

MIT „WILDEN KRETA-KRÄUTERN“

2

ZUBEREITUNG: für 6 Personen

Für den Boden

- 200g gesalzene Cracker zerbröseln. Mit
- 1 Ei und
- 100g zerlassener Butter verkneten. In eine gefettete und bemehlte Quicheform (Ø30cm) geben und mit den Händen festdrücken. Dabei auch einen kleinen Rand formen.

Für die Füllung

- 600g Ziegenfrischkäse,
- 4 Eier,
- 1 gehäuften Esslöffel Speisestärke,
- 2 Teelöffel "wilde Kreta-Kräuter" und etwas Salz verrühren und auf den Quicheboden geben.
- Circa 400g Cherrytomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf der Frischkäsecreme verteilen. Mit ein wenig **"wilde Kreta-Kräuter"** bestreuen und bei 175°C ca. 35 Minuten backen. Mit etwas Olivenöl beträufeln.

HIRSCHSTEAKS MIT MACADAMIA-CRUMBLE

MIT „EINFACH WILD!“

3

ZUBEREITUNG: für 4 Personen

- 4 Hirschsteaks á 200g salzen und mit
- **"einfach Wild!"** bestreuen.
- Den Backofen auf 90°C vorheizen.
- 100g gehackte Macadamia-Nüsse mit
- 1 Esslöffel Semmelbrösel in der Pfanne mit
- 1 Esslöffel Butter anbräunen. Mit
- 1 Teelöffel **"einfach Wild!"** und einer Prise Salz würzen.
- Die Hirschsteaks in Öl von jeder Seite 3 Minuten anbraten, auf ein Backblech legen, mit den Nussbröseln bedecken, diese etwas andrücken und die Steaks im Backofen 20 Minuten weitergaren.
  In der Zwischenzeit den Bratenfond mit
- 100ml Rotwein und
- 200ml Wildfond ablöschen und kräftig einkochen lassen. Abschmecken, mit
- 1 Flocke eiskalter Butter binden und mit
- **„Himbeer-Relish“** und Birnenspalten servieren.

APFEL-WALNUSS-TEEKUCHEN

MIT „MIXED SPICE“

4

ZUBEREITUNG:

- 120g weiche Butter,
- 120g braunen Zucker,
- 1 Esslöffel Honig,
- 1/2 - 1 Teelöffel **"Mixed Spice"**,
- 2 Esslöffel Brandy und2 Eier schaumig rühren
- 230g Mehl mit
- 1 Teelöffel Backpulver vermischen und zusammen mit
- 120 g Rosinen,
- 1 geschälten und gewürfelten Apfel und
- 50g Walnüssen unter die Buttermasse rühren. In eine gefettete und gemehlte Kastenform (ca. 25cm Länge) füllen und bei 170°C etwa 1 Stunde backen.

Ein typisch britischer Kuchen, der nach ein bis zwei Tagen besonders gut schmeckt.