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 1

ROTE SAUERKRAUTSUPPE 1

MIT "UNGARISCHEM FEUER"

ZUBEREITUNG: für 4 Personen

- 1 gewürfelte Zwiebel in etwas Öl anschwitzen.
- 500g geschälte und grob gewürfelte Kartoffeln, 1 in Stücke geschnittene rote Paprika, 500g Sauerkraut, 2 Esslöffel Tomatenmark, 3 Teelöffel **„UNGARISCHES FEUER“**, etwas Salz und 1 Liter Gemüsebrühe dazugeben.
- 20 - 25 Minuten garen.
- In der Zwischenzeit 150ml saure Sahne mit 2 fein geschnittenen Frühlingszwiebeln und etwas Salz verrühren.
- Wer gerne etwas Fleisch dazu essen möchte, würfelt 250g Kasseler (1cm) und brät diesen in wenig Öl knusprig an.
- Die Suppe mit einem Löffel Saure-Sahne-Dip und gegebenenfalls Kasselerwürfel servieren.

ARABISCHER PILAW 2

MIT „BAHARAT“

ZUBEREITUNG: für 4 Personen

- Etwas Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und 400g Rinderhack darin anbräunen.
- 2 gehackte Zwiebeln, 1 grob geschnittene rote Paprika und 2 in Scheiben geschnittene Möhren dazugeben und kurz mitbraten.
- 150g Langkornreis, 2 Esslöffel Tomatenmark, 3 Teelöffel **„BAHARAT“**, Salz nach Geschmack und 700 ml Brühe zugeben und aufkochen lassen.
- Die Pfanne abgedeckt in den auf 200°C vorgeheizten Ofen stellen den Pilaw 30 Minuten backen.
- 4 Esslöffel Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.
- 250g Naturjoghurt mit etwas gehackter Petersilie und Salz würzen und Beides zum Pilaw reichen.

FISCHFILET UNTER DER KRÄUTER-MANDELHAUBE 3

MIT „KRÄUTERBUTTERGEWÜRZ“

ZUBEREITUNG: für 4 Personen

- 1 Zucchini in dünne Scheiben schneiden, in einer Auflaufform verteilen und etwas salzen.
- 4 Kabeljaufilets darauflegen.
- 4 Teelöffel **„KRÄUTERBUTTERGEWÜRZ“** mit 125g weicher Butter, 2 Esslöffel gemahlenen Mandeln, 2 Esslöffel Semmelbrösel und Salz nach Geschmack verrühren.
- Die Masse gleichmäßig auf dem Fisch verteilen.
- 50ml Weißwein oder Gemüsefond angießen und 12 - 15 Minuten bei 180°C backen .
- Für eine schöne braune Kruste eventuell in den letzten 2 - 3 Minuten den Grill zuschalten.

WEINÄPFEL UNTER DER HAUBE 4

MIT "SIMSALA-ZIMT"

ZUBEREITUNG: für 6 Personen

- 800g Äpfel schälen und in grobe Würfel schneiden.
- 500ml Weißwein (ersatzweise Apfelsaft) mit 1 Esslöffel **„SIMSALA-ZIMT“** und 2 Esslöffel Zucker zum Kochen bringen.
- 100ml Wein mit 1 Päckchen Vanillepuddingpulver verrühren und in die kochende Flüssigkeit rühren. Die Äpfel unterheben und abkühlen lassen.
- 200ml Sahne steif schlagen und 200ml Saure Sahne unterheben. Die Apfelcreme in Portionsgläser füllen, mit einer Sahnehaube versehen und großzügig mit „Simsala-Zimt“ bestreuen.