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 15 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 200 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

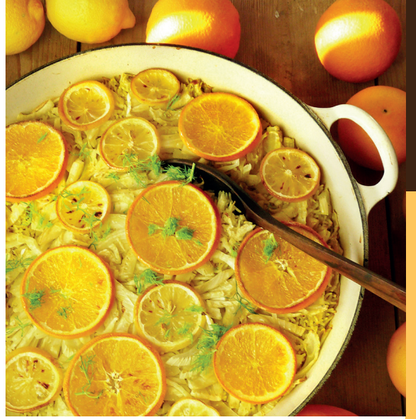
Tel 05862-225317
Fax 05862-941364
Mail info@masala-gewuerze.de

www.masala-gewuerze.de

Jetzt **Onlineshop** besuchen und alle Masala-Produkte sowie viele weitere tolle **Rezepte** entdecken!

MASALA
DIE GEWÜRZMANUFAKTUR

Edition 13



Champignon-Gulasch & Kartoffelplätzchen

1

herzhaft-vegan, mit „Ungarischem Feuer“

Zubereitung: **für 2-3 Personen**

Für das Gemüse-Gulasch

- 250g halbierte Champignons und
- 1 in Stücke geschnittene rote Spitzpaprika in Öl scharf anbraten. Das Gemüse aus der Pfanne nehmen und im gleichen Bratfett
- je 2 kleingeschnittene Zwiebeln und
- Knoblauchzehen schön braun anbraten.
- 1 Esslöffel Tomatenmark zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit
- 125ml Rotwein und 375ml Gemüsebrühe ablöschen,
- 1-2 Teelöffel "**Ungarisches Feuer**",
- 1 Teelöffel Agavendicksaft und
- Salz nach Geschmack zufügen. 5 Minuten kochen
- lassen und pürieren. Nun das Gemüse,
- 1 gewürfelte saure Gurke und
- 100ml Soja-"Sahne" dazu geben und die Soße noch einige Minuten weiter köcheln lassen.

Für die Kartoffelplätzchen

- 500g Kartoffeln garen und zusammen mit
- 100g Mehl zerstampfen. Etwas abgekühlt mit
- Salz und Muskat,
- 1 Esslöffel veganer Margarine und
- 2 Esslöffel Schnittlauchröllchen verkneten.
- 2 Rollen formen (Ø ca. 4cm) und in jeweils 12 Scheiben schneiden. Von beiden Seiten in
- Pflanzenöl bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Zitrus-Fenchel-Reis

2

mit „Orangen-Zitronen-Curry“

Zubereitung: **für 4 Personen**

- 300g Basmati-Reis für 15 Minuten in kaltem Wasser einweichen, danach den Reis abgießen und in eine ofenfeste Form mit Deckel füllen.
- 1 fein geschnittene Fenchelknolle (das zarte Grün zum Dekorieren aufbewahren),
- 2-3 Teelöffel "**Orangen-Zitronen-Curry**",
- Salz nach Geschmack und
- 550ml kochendes Wasser zugeben und umrühren.
- Je eine in dünne Scheiben geschnittene Bio-Orange und -Zitrone auf dem Reis verteilen und die Form mit aufgelegtem Deckel bei 200°C für 30 Minuten in den Ofen schieben. Anschließend ohne Deckel weitere 15-20 Minuten backen, bis die Flüssigkeit vom Reis absorbiert ist und die Ränder anfangen, knusprig braun zu werden. Eventuell zum Schluss die Grillfunktion zuschalten. Den Zitrus-Fenchel-Reis mit dem
- Saft einer halben Zitrone und
- etwas Olivenöl beträufeln,
- feingehacktes Fenchelgrün darüber streuen und servieren.

Genieße den "Zitrus-Fenchel-Reis" pur oder in Kombination mit einem Salat, gebratenen Auberginen oder Tofu, einem Fischfilet, Hähnchen…

Jamaican Chicken Curry

3

Karibisches Feeling, mit „Jamaican Curry“

Zubereitung: **für 4 Personen**

- 1 Hähnchen in Stücke teilen und von der Haut befreien. Das Fleisch mit
- Salz und
- 2 Teelöffel "**Jamaican Curry**" einreiben, 30 Minuten einwirken lassen. Anschließend die Hähnchenstücke von allen Seiten in
- Öl anbraten.
- 1 gewürfelte Zwiebel,
- 2 grob gewürfelte Karotten,
- 3 grob gewürfelte Kartoffeln,
- 1 grob zerteilte rote Paprikaschote,
- 1 grob gewürfelte Tomate,
- 1-2 Teelöffel "**Jamaican Curry**",
- 1 Teelöffel Thymian,
- etwas Salz und
- 750ml Wasser zugeben. Umrühren und das Curry circa 40 Minuten garen.

Auf den Inseln der Karibik wird dazu klassisch "Rice and Peas" gereicht. Dafür:

- 1 Dose Kidney-Bohnen (400ml) abtropfen lassen.
- 250g (Vollkorn-)Reis nach Packungsanleitung kochen und zum Ende der Garzeit die abgetropften Bohnen unterrühren.

Kohlrabi-Kartoffel-Fischauflauf

4

mit dem Fischgewürz „Bis ins Nordmeer“

Zubereitung: **für 2 Personen**

Seelachs im Gemüsebett – mit dem skandinavischen Fischgewürz "**Bis ins Nordmeer**" verfeinert, in cremiger Soße gegart und mit Käse überbacken. Einfach köstlich!

- 300g geschälte Kartoffeln und
- 400g Kohlrabi in Scheiben schneiden. Beides zusammen in
- 150ml Gemüsebrühe 15 Minuten garen. Anschließend die Gemüsebrühe abgießen und mit
- 150g Crème fraîche (oder saurer Sahne) und
- 2-3 Teelöffel "**Bis ins Nordmeer**" verrühren. Die Hälfte des Gemüses in eine Auflaufform geben.
- 300g Seelachs mit Salz und
- "**Bis ins Nordmeer**" würzen, auf das Gemüsebett legen und mit dem restlichen Gemüse bedecken. Die Soße darüber gießen, den Auflauf mit
- 80g geriebenem Käse bestreuen und 20-25 Minuten bei 190°C backen.