

Hier und heute



Rezepte für selbstgemachte Gewürzmischungen

von Ines Wirth

Gewürzmischung für Fleisch, Wild, BBQ, Raclette oder Fondue

- 40 g Cumeo-Pfeffer
- 15 g Piment
- 20 g schwarzer Pfeffer
- 10 g Rosa Beeren
- 10 g grüner Pfeffer (gefriergetrocknet)
- 10 g weißer Pfeffer

Die Gewürze im Ganzen miteinander vermengen. Bei Bedarf frisch mahlen oder im Mörser zerstoßen. Als Finish über das Fleisch streuen.

Gewürzmischung für Punsch, Chai, Glühwein oder Tee

- 15 g Ceylon Zimtstange
- 10 g Kardamomsaat grün
- 10 g Gewürznelken
- 10 g Sternanis
- 10 g Ingwer getrocknet
- 5 g Macis

Die Gewürze im Mörser grob zerstoßen und miteinander vermischen. 1-2 EL dieser Mischung in einen Teebeutel füllen und in circa einem Liter Heißgetränk etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Gewürzmischung für goldene Milch

- 50 g Kurkuma gemahlen
- 25 g Ceylon-Zimt
- 15 g Ingwer getrocknet und gemahlen
- 10 g Kardamom grün gemahlen
- 5 g schwarzer Pfeffer gemahlen
- 5 g Macis gemahlen

1 TL dieser Mischung reicht für circa einen 200 ml-Becher. Für goldene Milche eignen sich am besten Pflanzen-, Hafer-, oder Mandelmilch sowie Kuhmilch (3,8 %). Milch kurz aufkochen, ausstellen und dann die Gewürze dazu geben.