

Gewürze und Kräuter - Anwendung 2 Info

Kategorien: Info, Gewürze, Kräuter, Wissen

Zutaten für: 1 Text

INFOTEXT

Anleitung:

Muskatnuss: Suppen, weisse Saucen, Spinat, Blumenkohl, Kartoffelpueree, Hackfleisch, Ragouts, Reisgerichte, Moehren, Pasteten, Kuchen

Oregano: Salate, Suppen, Eierspeisen, Fleischgerichte, Seefische, Saucen, Gefluegelfuellungen, Gemuesegerichte, Pizza, Tomatensuppe und -saucen, Lamm, Wuerste, Eintopfgerichte, Moehren, Gurken, Kalbfleisch

Paprika: Salate, Suppen, Fleischgerichte, Innereien, Bratfisch, Saucen, Gefluegel, Gemuesegerichte, Eintopfe, Kartoffel-, Nudel- und Reisgerichte, Kaesegebaeck, Gulasch, Poerkoelt, Schaschlik, Kaese, Eier, Fisch, Quark, Weiss- und Chinakohl

Pastinak: die Samen zum Wuerzen von Salaten und Gemuesegerichten

Petersilie: Kraeutersuppen und -saucen, Gemuesesuppen, Fleischfuelle, Hackfleisch, Omeletts, Eintopfgerichte, gekochter Fisch

Pfeffer: Salate, Suppen, Eierspeisen, Fleisch- und Fischgerichte, Saucen, Gefluegelgerichte, Gemuese-, Kartoffel- und Nudelgerichte, Risotto, Gebaeck, Huelsenfruechte, Steaks, Hackfleisch, gekochter Fisch, Wildbeizen, Fischmarinaden

Piment: Suppen, milde Gemuese, Salate, Eintopfgerichte, Hackfleisch, gekochter Fisch, Wildsaucen, Gebaeck

Portulak: Suppen, gruene Salate, Tomatensauce, Quark, Kapernersatz

Rosmarin: Tomatensalate, Gemuesesuppen, Fleischgerichte, Kraeutersaucen, Fischmarinaden, Saucen, Gefluegelgerichte, Tomatengemuese, Pilze Schmorgurken, Bratkartoffeln, Pizza, Kartoffeln, Wildgerichte

Safran: Reis- und Fischsalate, Fischsuppen, Lammgerichte, Kochfisch, Spargel, Reis, Pudding, Gebaeck, helle Fleischbruehen und Saucen, Fleisch, Huehner, Kompotte, Kuchen

Salbei: Fischsalate und -suppen, Ruehrei, Lamm, Seefisch, Brathering, Gefluegelfuellungen, Puter, Gemuesetoepfe Teigwaren, Quatkmischungen, Braten, Huehnerleber, Kaninchen, Salate, Gefluegel, Tomaten, Steaks, Grillspiesse, Hackfleisch

Sauerampfer: gruener Salat, Gemuesesuppen

Schnittlauch: Eierspeisen, Suppen, Gemuese, Salate. Kraeutersaucen, Quark, Tatar

Sellerie: als Selleriesalz zu Suppen, Gemuesegerichte, Braten, Eintopfgerichte, Rohkost

Senf: Senfkoerner zu Sauerbraten, Fischmarinaden, Salaten, als

Gewürze und Kräuter - Anwendung 2 Info

(Fortsetzung)

Senfzubereitung zu Wurst, kaltem Braten, Schinken usw. Saucen

Thymian: Salate, Suppen, Eierspeisen, Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichte, Saucen, Gemüsegerichte, Eintöpfe, Pizza, Braten, Leber, Tomatensalat, Pilzgerichte, Omeletts, Kartoffeln

Vanille: Obstsalate, süsse Suppen, süsse Eierspeisen, süsse Saucen, Kuchen, Aufläufe, Süßspeisen, Backwaren, Gefrorenes

Wacholderbeeren: Wildfleisch, Wildgeflügel, Kohlgerichte, Sauerkraut, Beizen, Marinaden

Weinraute: Essig, Einlegegurken, Wildbeizen, Hammelgerichte, grüne Salate

Ysop: Kalbsbraten, Gemüse Eintopfgerichte, Tomatensalat, Kartoffeln, Quark

Zimt: Obstsalate, süsse Suppen, süsse Eierspeisen, süsse Saucen, Aufläufe, Gebäck, Apfelspeisen Milchreis, Griesbrei, Apfelkuchen, Pfannkuchen, Kompotte, Wildbraten, Sauerbraten

Zitronenmelisse: grüne Salate, Wildbraten, Tomatensauce, gekochte Fische, Quark, grüne Sauce, Omeletts

Zwiebel: frisch und als Zwiebelpulver, Zwiebelsalz und Zwiebelflocken zu Braten, Suppen, Saucen, Pilzen, Salaten, Fisch, Kartoffeln, Fleisch