

Pariser Pfeffer-Gewürzzubereitung: Schweine- und Kalbssteak, Schnitzel und Schweinebraten.

Pastaciutta-Gewürzzubereitung: Für Soßen, Hackfleischspeisen, Nudeln, Spaghetti.

Penne all' Arrabiata: Für die italienische Küche, Nudelgerichte.

Pfeffer schwarz: Fleisch-, Fisch- und Wildgerichte, Marinaden, alle herzhaften Speisen, Wurst.

Pfeffer weiß: Eierspeisen, Mayonnaise, Teigwaren, besonders helle Speisen, wo man Pfeffer nicht sehen soll, Wurst.

Pfeffer grün: Pfeffersteak, Pfeffersoßen.

Petersilie-Gewürzzubereitung: Suppen, Gemüse, Salate, Soßen, Fisch- und Fleischspeisen, Kartoffeln.

Peperoni-Gewürzzubereitung: Würstbrote, belegte Brote, Salate, Käsetoast, Bratenfleisch, Hackfleisch und Steaks, Fischgerichte.

Pfeffer-Gewürzzubereitung: Zum Grillen, Braten.

Pikante Kräutermischung: Als Salzersatz. Eignet sich für Frühstückseier, Butter-, Käse-, Wurstbrot u. a. mehr.

Pilz-Gewürzzubereitung: Zum Verfeinern von Suppen, Soßen, Braten usw. Überall wo ein Pilzgeschmack vortreten soll.

Piment: (auch Gewürzkörner, Neugewürz oder Nelkenpfeffer genannt) Süße und herzhaftes Suppen, Soßen, Aufläufe, Wild- und Fischgerichte, Marinaden, Sauerbraten, Fleischspeisen, Gebäck und Wurst.

Piri-Piri-Gewürzzubereitung: Für Käse und alle Fleisch- und Geflügelspeisen mit einer pikant scharfen Note.

Pizza-Gewürzzubereitung: Mit Oregano, Knoblauch, Zwiebeln und Paprika. (Für Pizza besonders delikater). Für alle Arten von Pizza und italienischen Gerichten.

Pommes frites Gewürz: Gewürzsalz für Pommes. Mit Meersalz, Paprika, Tomatenpulver, Zwiebeln und Pfeffer.

Pottasche: Zur Teiglockerung, Backtriebmittel.

Rauchgewürzextrakt: Fisch, Eierspeisen, Sauerkraut, Steaks.

Raz el Hanout Gewürzzubereitung: Aromatische Gewürzmischung aus Nordafrika. Lamm, Geflügel, Reisgerichte, Couscous.

Reisgewürz: Reis oder Nudelgerichte, ca 1 Esslöffel je nach Geschmack auf 1 Pfund Masse mit oder nach dem Kochen dazugeben.

Rinderbraten Gewürzzubereitung: Zum Würzen von Rindfleisch.

Röstzwiebeln: Bratkartoffeln, Eier, Bratensoße, Zwiebelsoße, Gemüse u. a. mehr.

Safran: Gebäck, Reis- und Hühnerbrühe, Süßspeisen.

Salatkräutermischung: Eine Mischung feinst gehackter Kräuter und Gewürze, die allen Salaten, wie grünem Salat und Gurkensalat, einen feinen Geschmack verleiht.

Salatsaucen - Instant: Kräuter-Dill, Senf-Knoblauch, Kräuter-Paprika, Kräuter-Zitrone, Kräuter Zwiebel.

Salbei: Weißes Fleisch, Fisch und Geflügel.

Sauerbratengewürzmischung: Zum Einlegen von Rindfleisch und Wildbret, Blausud.

Schafskäse-Gewürzzubereitung: Zum Würzen von Schafskäse.

Schaschlik-Gewürzzubereitung: Schaschlik, Hammelspieß, gegrilltes Fleisch, scharfe Soßen, Gulasch.

Schnitzelgewürz: Schnitzel, Kotelett.

Schnittlauch: Salate, Quark, Kartoffeln, Eierspeisen.

Schweinebraten-Gewürzzubereitung: Schmeckt vorzüglich, ergibt eine helle Soße.

Schweinskrossi Gewürzsalz: Für Haxen, Krustenbraten, Schweinebraten.

Selleriesalz: Quark, Fleischbrühe, Suppen, Gemüse, Salate, Soßen.

Senfkörner: Fischsud, Fleisch, Fisch und Gemüsemarinaden, Gurken.

Stern-Anis: Lebkuchen und anderes Gebäck, Punsch, Glühwein, Kompotte, Obstsalat und zum Basteln.

Suppengewürz: Fleischbrühe, herzhaft Suppen, Salate, Gemüse, Eintopfgerichte, zum Verfeinern von Soßen.

Sonnenblumenkerne: Ohne Schale zum Backen von Brot und Brötchen.

Speckpulver: Zum Verfeinern von Suppen, Eintöpfe, Soßen.

Spießbraten-Gewürzzubereitung: Spießbraten, Schaschlik, Schweinebraten.

Steinpilze: Gehobene Gerichte, zum Verfeinern von Suppen, Soßen, Braten.

Taco Gewürzzubereitung mex. Art: Mexikanische Tacos oder Enchilladas.

Tandoori-Masala Gewürzzubereitung: Indische Küche. Für das Marinieren von Fleischgerichte (Hähnchen).

Thymian: Hackbraten, Leberknödel, Wildgerichte, Geflügel, Fisch, Schweinebraten:

Tomatengewürzsalz: Zum Würzen von Tomaten.

Tomate Mozzarella grob: Zur Zubereitung von Tomate-Mozzarella-Salat.

Tomatensoßen-Gewürzzubereitung: Für Tomatensoße, Nudeln, Spaghetti und Reisgerichte.

Tzatzikiwürzer: Für Käse und Quark, Schafskäse und Knoblauchsoßen.

Vanille: Süßspeisen, Kompotte, Gebäck.

Vanillezucker: Mit gemahlener Vanille Bourbon, für alle Back- und Süßspeisen.

Wacholderbeeren: Sauerbraten, Sauerkraut, Wildgerichte, Marinaden.

Wild-Gewürzzubereitung: Zum Einlegen von Wildbret, Soßen und Haschee, Ragout.

Würzige Kräutermischung: Als Salzersatz, für Gulasch, Braten, Fleischgerichte u. a. mehr.

Zimt: Süßspeisen, Kompotte, Gebäck, Obstsalat.

Zimtstangen: Kompotte, Punsch, Glühwein.

Zitronenschalen: Zum Backen, Quarkspeisen, Fleisch und Fisch.

Zitronenwürzer: Fleischgerichte, Leber, grüne Salate, Steaks.

Zwiebelgranulat: Fleisch-, Wild- und Fischgerichte, Gemüse, Salate, Suppen, Tatar und Wurst.

Zwiebelpfeffer-Gewürzzubereitung: Alle herzhaften Speisen, Salate, Schnitzel, alles was Sie panieren.

Zucchiniwürzer: Zucchini, Auberginen, Gemüsepfanne.

Ihr zuverlässiger Partner

Elsbeth Müller Vertriebs KG

Höchstadter Straße 6-7

91475 Lonnerstadt

Telefon: 0 91 93 / 63 51-0

Fax: 0 91 93 / 63 51-51

Internet: www.elsbeth-mueller.de

E-mail: info@elsbeth-mueller.de

Verkaufsstellen: Ansbach, Neustadt 5

Bad Windsheim, Johanniterstraße 21

Erlangen, Nürnberger Straße 62, 91052 Erlangen

Hallstadt, im Market, Michelinstraße 142

Kulmbach, Fritz-Hornsichstr. 9

Lonnerstadt, Höchstadter Straße 6-7

Neumarkt i.d. Opf., Unterer Markt 26

Roth, Willy-Supf-Platz-2

Schwabach, HUMA Einkaufszentrum, Am Falbenholweg 15

Schweinfurt, Stadtgalerie, Gunnar-Wester-Straße 10

Wachenroth, im Bekleidungshaus Murk, Anton Murk Str. 2

Gewürz-ABC

eine kleine Hilfe für jede Küche.



ELSBETH MÜLLER

Vertriebs KG

Kräuter - Tee - Gewürze

Gut gewürzt ist halb gesalzen mit Gewürzen und Gewürzspezialitäten

Man würzt mit:

African Barbecue Gewürzzubereitung: Für gegrillte, gebratene, gegarte Speisen. Pikante und intensive Gewürzmischung.

Agljo Olio fein - Knoblauch & Öl: Für das Rezept Spaghetti Aglio Olio.

Alleskönner Gewürz: Fisch, Fleisch, Gemüse oder Salat.

Allerleigewürzmischung: Zum Einlegen, Sauerbraten, Fisch, Wild.

Anis: Anisplätzchen, süße Suppe, Rote Bete, Gebäck.

Azteken Pfeffer: Scharfe Pfeffermischung. Hervorragend für Steaks.

Basilikum: Hülsenfrüchte, Schwein- und Kalbsgerichte, Tomatensuppen, Gemüse und Salate.

Beifuß: Fette Fleischspeisen wie Gänse-, Enten- und Schweinebraten, Aal, grüne Salate.

Blau-Mohnsaat: Für Gebäck, Mohnkuchen, Brötchen, Mohnzöpfe.

Bohnenkraut: Bohnen- und Eintopfgerichte, Gemüsesuppen, Salate.

Bratengewürzzubereitung: Geeignet für Kalbs-, Rinder- und Schweinebraten sowie Ragout.

Bratfischwürzer: Bratfisch, Grillfisch, Backfisch. Zum Würzen und verfeinern.

Bratfisch rot Bavaria: Bratfisch. Zum Würzen und verfeinern.

Bratkartoffel-Gewürzzubereitung: Fertiges Gewürz mit Röstzwiebeln und Petersilie, besonders pikant.

Brotgewürzmischung fränkischer Art: Mit Kümmel, Fenchel, Koriander.

Bruschettagewürz: Für Bruschetta und Pastasofen.

Bunter Pfeffer mit rosa Beeren: Eine Pfeffermischung aus schwarzem, weißem, und grünen Pfeffer mit rosa Beeren, für die Pfeffermühle geeignet.

Café de Paris-Gewürzzubereitung: Für die französische Küche, für Salate.

Cardamom: Gebäck (besonders Christstollen), Kaltschalen, Süßspeisen, Wurst.

Casanovas Geheimniss: Für Rind, Eintöpfe und deftiges Fleisch.

Cayennepfeffer (Chillies): Fischsud, Marinaden, Eingelegte Gurken. Alle Speisen, an denen man besonders Schärfe liebt.

Cevapcici- Gewürzzubereitung: Eine jugoslawische Gewürzspezialität für Spieße, Braten und Saucen.

Chakalakka Gewürzzubereitung: Südafrikanische Würzsauce.

China-Gewürzzubereitung: Überall dort, wo etwas feuriger Geschmack gewünscht wird, Reisgerichte, Soßen.

Chillie-Con-Carne Gewürz: Für Chillie-Con-Carne, Hackfleischgerichte mit scharfer Note.

Chillie Fäden : Für Fleischgerichte, Steak, Salate und Gemüsegerichte.

Chimi Churi: Argentinische Sauce die zu gegrilltem Rindfleisch serviert wird.

China Wok Gewürz: Gewürzmischung für chinesische Wok-Gerichte.

Coriander: Gebäck, süße und herzhafte Suppen und Soßen, Marinaden, Wurst (Hausschlachtung).

Cumin (Kreuzkümmel): Für die türkische Küche, eignet sich für Lammgerichte und Brote.

Curcuma: Hauptbestandteil von Curry, für Soßen, exotische Gerichte, Fleischsalate.

Curry-Gewürzzubereitung: Reis, Mayonnaise, herzhafte Suppen und Soßen, Fleisch- und Fischgerichte, indische Gerichte.

Curry Thai: Thailändische Würzmischung.

Curry Vindaloo: Scharfes indisches Gewürz.

Dip´s: Ajolo Peperoncini, Arrabiata, Asia, Babecue Grill, Bruschetta, Curry Ananas, Gartenkräuter, Jalapeno Käse, Kräuterbutter, Kräuter Käse, Kräuterquark, Obatzter, Oriental, Pesto Rosso, Provence, Sizilia, Schafskäse, Salsa Mexiko, Tomate Mozzarella, Zaziki: Für Quark, Joghurt oder Schmand, zum Verfeinern von Salaten.

Dönergewürz: Zum Würzen von Döner und Fleisch.

Einmachgewürzzubereitung: Zum Einlegen von Gurken, für Sauerbraten, Fleischmarinaden usw.

Elsbeth´s Alleswürzer: Zum Würzen von Fleisch, zur Brotzeit, Gemüse, Ei, deftige Gerichte.

Estragon französisch: Für Salate, grüne Saucen, Toamatensuppe und Tomatensoße.

Fenchel: Gebäck, Brot und als Teeaufguss.

Feuer und Flamme: Zu gegrilltem Fleisch, Feurigen Eintöpfen. Scharf, würzig.

Feinwürzmittel: Zum Verfeinern von Suppen, Soßen, Salaten und Bratensoße.

Fischeinlege Blausud: Für alle Fischgerichte und sauren Aufgüsse (Sud), besonders für Karpfen und Forellen.

Fischgrillgewürz: Vor dem Grillen oder Braten den Fisch würzen.

Fleischzartmacher: Macht das Fleisch zart und weich.

Forellengewürz: Fisch oder Filet gleichmäßig von beiden Seiten würzen.

Fränkischer Knusperbraten: Für Schweinebraten, Spanferkel mit Knusperkruste.

Geflügel-Gewürzzubereitung: Geflügel & Geflügelfüllungen, Fisch, Gulaschsuppe.

Gewürzmischung-Gemüsepfanne: Gewürzmischung für Gemüse und Reisgerichte.

Gewürzsalz: Auch Kräutersalz genannt, für Steaks, gebackenen Fisch, Geflügel, Quark, Fleischbrühe, Suppen, Gemüse, Salate, Soßen, Wurst.

Glühweingewürzmischung: 1 Ltr. Rot-oder Weißwein erhitzen. 1-2 Esslöffel vom Glühweingewürz zugeben, 5-10 Minuten ziehen lassen.

Gulasch-Gewürzzubereitung: Ungarisch Gulasch, Gulaschsuppe, sonstige Fleischgerichte.

Gyros-Gewürzzubereitung: Für Geschnetzeltes, Schwein-, Rind- und Schaffleisch, Griechische Gerichte.

Habanero: geschrotet und als Pulver, extrem scharf, zum Würzen. (Nur geringe Menge verwenden).

Hackbraten-Gewürzzubereitung: Frikadellen, Fleischklößchen, Hackbraten, Tatar.

Hackfleischgewürz grob: Für Hackfleischgerichte, Frikadellen, Hamburger.

Hähnchenwürzer: Das Hähnchen vor dem Braten gleichmäßig würzen.

Harissa-Gewürzzubereitung: Tunesische Gerichte, Döner, für alle Fleisch-, Suppen-, Teigwaren und Reisegerichte mit einer pikant scharfen Note.

Hirschhornsalz: Backtriebmittel zur Teiglockerung von Flachgebäck z.B. Lebkuchen.

Ingwer: Fleisch- und Fischgerichte, süße und herzhafte Soßen, Marinaden, Kompotte, Kürbis, Gebäck.

Ital. Kräutermischung: Für italienische Gerichte wie Pasta, Pizza, Lasagne.

Jambalaya Gewürzzubereitung: Reis, Fischpfanne, Gemüsepfanne.

Kartoffelsalatgewürz: Für einfache und schnelle Zubereitung von Kartoffelsalat.

Käse-Quark-Gwürzzubereitung: Geeignet für Käseaufschnitt, Quark, Tropfenspeisen, Suppen, und Salate.

Kerbel: Fleisch-, Fisch- und Geflügelsoßen, Salate, Kerbelsuppe.

Knoblauch: Hammel-, Kalbs- und Schweinebraten, Gulasch, Geflügel, Salate, Wurst.

Knoblauchpfeffer-Gewürzzubereitung: Zum Braten, pikante Steaks, Gemüse und Soßen.

Kotelett-Gewürzsalz: Für Koteletts, gebratene Rippchen, Schnitzel.

Kräuter der Provence, franz. Kräutermischung: Fette Soßen, Füllungen bei Geflügel, gegrillter Fisch, Käsesalat, Fleischbrühen, Hackfleisch gebraten oder gegrillt.

Kräuterpfeffer-Gewürzzubereitung: Hervorragend für Gemüse, Fleisch, Suppen, Soßen.

Kümmel: Alle Speisen wie Kraut, Brot, Käse, Bratkartoffeln, verschiedenes Gebäck und Braten.

Lamm- und Hammel-Gewürzzubereitung: Lamm- und Hammelfleisch.

Leberknödelgewürz: Für Leberknödel und Pasteten.

Lebkuchengewürz: Für die weihnachtliche Backstube. Lebkuchen, Plätzchen. Zutaten: Zimt, Anis, Ingwer, Cardamom, Muskatblüte, Nelken, Piment.

Liebstöckel (Magikraut): Salate, Suppen, Soßen, Eintopfgerichte, Fleisch- und Hammelfleisch.

Lorbeerblätter: Sauerbraten, Hasenpfeffer, Fischsud, Hering, Marinaden, Gurken, Linsen und Eintopfgerichte.

Majoran: Leberknödel, Hackbraten, Schweinebraten, Geflügel, Wurst, Nürnberger Bratwurst, Kartoffelsuppe.

Masala-Gewürzzubereitung: Für Eierspeisen, Quark und Käse.

Mexikanisches Fleischgewürz: Scharf mit Geschmack, für Hack, Braten, Bohnen und Suppen.

Mischpilze: Zum Verfeinern von Suppen, Soßen, Braten.

Mittelmeer-Gewürzzubereitung: Scharfe Gewürzmischung, Fisch, Schafskäse, Pasta.

Muskatblüte (Macis): Fleischbrühe, Hühnerbrühe, Lebkuchen und sonstiges Gebäck, Gemüse, feine Wurstsorten.

Muskatnuss: Alle herzhaften Speisen wie Suppen, Soßen, Salate und Gemüse, Fleisch- und Fischgerichte, Wurst.

Nasi-Goreng: Für indonesische Gerichte z.B. Reis, Nudeln u.a. mehr.

Natron : Natriumhydrogencarbonat, E500-Backtriebmittel.

Nelken: Sauerbraten, Wild- und Fischgerichte, Linsen, Rotkohl, Süßspeisen, Kompotte, Gebäcke, Punsch, Glühwein, Wurst.

Nudel-Gewürzzubereitung: Italienische Nudelgerichte, gebackenen Fisch, Tomatensoße, auch als Hähnchengewürz.

Oregano (wilder Majoran): Hackbraten, Leberknödel, Wildgerichte, Fisch, italienische Gerichte, Pizza.

Orangenschalen: Zum Backen, Kompotte, Punsch.

Paellagewürz: Spanisches Reis-, Huhn,- Fischgewürz.

Paprika edelsüß: Gulasch, Käse, Schnitzel, Paprikahuhn, Fisch, Quark, Tomatensuppe, Pilzgerichte, Fleischgerichte, Bratensoße.

Paprika geräuchert: Paprika mit Räuchergeruch. Süßlich, würzig.

Paprika scharf (Rosenpaprika): Ungarisch Gulasch; für Liebhaber besonders gewürzter Speisen.