



Internationales Menü: Mit Gewürzmischungen einmal um die Welt

Curry, Garam Masala, Ras el Hanout, 5-Gewürze-Pulver - Gewürzmischungen aus aller Welt

Kein Essen kommt mit nur einem Gewürz aus, meistens werden mehrere verschiedene Aromen miteinander kombiniert. Ein indisches Curry kann schon mal bis zu zwanzig verschiedene Einzel-Gewürze enthalten.

Was liegt also näher als Gewürze, die gut miteinander harmonieren, zu einer Mischung zusammenzustellen? Anstelle jedes Mal in mühevoller Kleinarbeit die einzelnen Ingredienzien abzuwiegen, zu rösten und in mehreren Arbeitsgängen zu mahlen und zu sieben sind kluge Hausfrauen auf den Gedanken verfallen, sich einen Vorrat der jeweiligen Mischung anzulegen - ob das nun Curry oder Garam Masala in Indien, Ras el Hanout in Marokko oder das Fünf-Gewürze-Pulver in China ist.

Neben den ländertypischen Mischungen gibt es auch solche, die eigens für bestimmte Gerichte kreiert wurden; darunter fällt das Bratengewürz oder Bruschetta grün.

Überraschen Sie Ihre Freunde doch einmal mit einem leckeren Menü unter dem Motto "Eine Reise rund um die Welt". Dieses Menü führt von Italien über Indien, Frankreich und Marokko bis nach China. Konkret gesagt: Servieren Sie als Vorspeise geröstete Weißbrotscheiben, mit Tomatenwürfeln belegt. Beträufeln Sie das Ganze mit etwas Olivenöl und würzen Sie mit Bruschetta-Gewürz. Als Hauptgericht gibt es gegrillte Hähnchenbrust, die zuvor in mit Öl vermischem Tandoori-Masala mariniert wurde, dazu passen Folienkartoffeln mit Butter, die mit frischen Schalotten und Café de Paris-Gewürz aromatisiert wurde - ein köstliche Alternative zur altbekannten Knoblauchbutter. Als Beilage passen dazu Karottenstifte, bissfest gegart und in etwas Butter, Ras el Hanout und Zucker glasiert. Als Nachtisch empfehlen wir Orangenscheiben auf Eisbergsalat angerichtet, mit etwas Fünf-Gewürze-Pulver und Zucker bestreut.

Wo erhält man diese Gewürze? Ganz einfach: Unter <http://www.microspices.com> können sie ganz bequem und einfach geordert werden!

Das A und O bei Gewürzen ist die Frische. Gewürze, die zu lange gelagert werden, verlieren schnell an Würzkraft und Aroma, denn die wertvollen Duft- und Geschmacksstoffe reagieren sehr empfindlich auf den Kontakt mit Luft und Licht. Wenn die Packung einmal geöffnet ist, sollte sie möglichst schnell aufgebraucht werden.

MicroSpices hat für dieses Problem eine innovative Lösung gefunden: Alle Gewürze werden in 10 Gramm-Portionspackungen geliefert. Die Füllmenge ist konzipiert für ein Menü für bis zu vier Personen abgelaufene Gewürz-Verpackungen gehören somit der Vergangenheit an. Auch die Dosierung wird zum Kinderspiel, da 10 Gramm etwa 2 Esslöffeln entspricht und somit die in Rezepten angegebenen Mengen leicht verwendet werden können, ohne umständlich Abwiegen oder Abmessen zu müssen. Alle Gewürze unterliegen selbstverständlich regelmäßigen strengen Produktkontrollen.

Neben dem Gewürzhandel unterhält MicroSpices eine interessante Homepage, auf der viel Wissenswertes zu den einzelnen Länderküchen zu finden ist. Unter <http://www.microspices.com/Gewuerzmischungen> kann man sich u.a. über das reichhaltige Angebot sowohl an heimischen als auch an exotischen Gewürzmischungen informieren. Ein Rezept des Tages und viele Tipps rund um Kochen, Genießen und saisonale Genüsse vervollständigen das Angebot.

Pressekontakt

MicroSpices UG (haftungsbeschränkt)

Herr Frank Lange
Holunderweg 15
76327 Pfinztal

microspices.com
marketing@microspices.com

Firmenkontakt

MicroSpices UG (haftungsbeschränkt)

Herr Frank Lange
Holunderweg 15
76327 Pfinztal

microspices.com
marketing@microspices.com

Der Online-Shop MicroSpices hat sich auf den Vertrieb von Gewürzen und Kräutern in praktischen Portionspackungen spezialisiert. Jede Portionspackung beinhaltet 10g und ist ausreichend für die Zubereitung eines schmackhaften Menüs für 1-4 Personen. Abgelaufene Grossverpackungen gehören somit der Vergangenheit an.

Anlage: Bild

