

www.masala-gewuerze.de

DIE GANZE WELT DER AROMEN

Masala kreiert Gewürzmischungen, Dips und Beilagen in der **eigenen Manufaktur.**

Viele schnelle Rezepte für Ihre Reise um die Welt finden Sie auf unserer Internetseite **www.masala-gewuerze.de** – außerdem können Sie dort auch alle Gewürzmischungen sowie Nützliches und Schönes für die Küche und den Haushalt über unseren **Online-Shop** bestellen.

Das Geheimnis liegt in der Würze.

GUTEN APPETIT!



abgebildete Keramik: Irma Schröder
Grafik-Design: Gesa Schmidt-Langhoff



Irma Schröder (Produktentwicklung, Rezepte)
Gerhard Tobaben (Inhaber)
Harlinger Straße 73
29456 Hitzacker
Tel. 05862 - 22 53 17
Fax 05862 - 94 13 64
info@masala-gewuerze.de

KULINARISCHE WELTREISE

zu Hause in Ihrer Küche



mit Gewürzmischungen aus der
MASALA-GEWÜRZMANUFAKTUR

LACHS AUS DEM OFEN

(für 4 Personen)

- 4 Lachsfilets (à 150g) salzen, in eine Auflaufform legen und ein halbes Glas Weißwein dazu gießen.
- 2 TL Café de Paris-Mischung mit
- 4 EL Olivenöl verrühren und über den Lachs geben.
Das Ganze mit
- 2 EL Kapern bestreuen und auf jedes Filet eine Scheibe Zitrone legen. Bei 190°C 20-25 Minuten backen.

Fertig!

Dazu passen Salat und Baguette.



GEFÜLLTE MOJO-KARTOFFELN

- je 4 EL Mojo Picon und Mojo Verde nach Packungsanleitung anrühren und quellen lassen.
- pro Person ca. 3-4 festkochende Kartoffeln mit Schale kochen, pellen und der Länge nach halbieren. Die Kartoffeln abwechselnd mit dem roten und dem grünen Mojo füllen und in eine Auflaufform geben.
- 100g Baconstreifen (oder 100g würzigen Käse) darüber verteilen und bei 190°C ca. 15 Minuten backen. Das restliche Mojo dazu reichen.

HEUTE ABEND ANS MITTELMEER.

Die Grillen zirpen, es ist warm und duftet nach Orangen, Tomaten und Oliven.

Fröhliches Geplauder und Gelächter, ein

Korken wird aus einer Flasche gezogen

– Rotwein füllt die Gläser. Spanische

Flamenco-Musik, die Kastagnetten

klappern – es klopft.

Ihre Gäste sind da. Sie sind durch den

Duft in Ihrer Küche ins Träumen geraten.

Nun schnell das köstliche Essen auf

den Tisch.

Das Geheimnis liegt in der Würze.

GUTEN APETIT –
¡BUEN PROVECHO!



TEX-MEX- TORTILLA

(für 2 Personen)

- 1 Avocado mit 1-2 TL Tex-Mex pürieren, mit Salz und etwas Zitrone abschmecken und beiseite stellen.
- 300g Rindersteak in Streifen schneiden (wahlweise auch Putensteak), scharf anbraten, salzen und pfeffern.
- 4 Weizentortillas im 150°C heißen Ofen erwärmen.
- Salatgemüse nach Wahl klein schneiden und die Tortillas mit allen Zutaten füllen.

Eine ideale Vorspeise für den amerikanischen Abend oder eine schnelle Kleinigkeit zwischendurch.

LOUISIANA SPARE RIBS

- 1,5kg dünne Rippchen in leicht gesalzenem Wasser 20 Minuten kochen. In der Zwischenzeit
- 1 TL gemahlene Ingwer,
- 2 Knoblauchzehen, gehackt,
- 250ml Teriyaki-Sauce,
- 250ml Barbecue-Sauce
- 250ml Tomatenketchup,
- 1 EL Honig und
- 2 gehäufte EL Cajun-Gewürz zubereitung verrühren.

Die Marinade über die heißen Rippchen geben und 6-12 Stunden ziehen lassen. Marinade etwas abstreifen und goldbraun grillen.

ODER ZUHAUSE DIE WEITE AMERIKAS ERTRÄUMEN?

Es liegt was in der Luft! Spürst Du den Jazz? Im Abendlicht flackert Feuer- schein, Grillkohle knackt und knistert.

Du nimmst die Silhouetten der ankommenden Gäste wahr. Der Duft von Gebrilltem weckt Deinen Appetit.

Gemeinsam mit Freunden verbringst Du einen stimmungsvollen Abend am Feuer unter dem Sternenhimmel.

Das Geheimnis liegt in der Würze.

GUTEN APPÉTIT –
ENJOY YOUR MEAL!

LAMM IN BAHARAT

- (für 4 Personen)
- 500g Lammfleisch (aus der Keule) würfeln und in Öl anbraten.
 - 2 rote Zwiebeln, gewürfelt,
 - 2 Knoblauchzehen, gewürfelt,
 - 2 gehäufte TL Baharat,
 - 500g Tomaten in Stücken (TetraPack) und
 - Salz nach Geschmack hinzufügen und schmoren, bis das Lammfleisch schön zart ist. Als Beilage eine Tüte Masala-Tabouleh, mild oder pikant, nach Packungsanleitung zubereiten.



KÜRBIS-CURRY-SUPPE

- (für 4 Personen)
- 1 Zwiebel und
 - 1 Knoblauchzehe würfeln und in etwas Öl anbraten.
 - 800g Kürbisfleisch,
 - 800ml Gemüsebrühe,
 - 2 TL Orangen-Zitronen-Curry und
 - 1 TL Salz dazugeben.

Wenn der Kürbis gar ist, Suppe pürieren und abschmecken.

Für die Croutons:
• 4 Scheiben Vollkorntoast würfeln und in der Pfanne mit Öl von allen Seiten bräunen.

Zum Schluss mit 1 TL Orangen-Zitronen-Curry bestäuben und zu der Suppe servieren.

Eventuell mit Soja-Sprossen garnieren.



MORGEN MAL INS MORGENLAND?

Körper und Geist besinnen, träumen und dabei Energie schöpfen, im Einklang mit der Welt – das ist der Ferne Osten.

Das Flair von 1001er Nacht in Ihrer Küche – märchenhaft duftet es bei Ihnen zuhause zum Feierabend nach Zimt, Koriander, Curry und Cardamom.

Mit den typischen Gewürzen und Aromen zaubern Sie rasch raffinierte Gerichte auf den Tisch.

Einfach entspannen und genießen!

Das Geheimnis liegt in der Würze.
GUTEN APPETIT –
SELAMAT MAKAN!

ZIEGENFRISCH- KÄSEMousse MIT HIMBEER- RELISH

- 200g Ziegenfrischkäse mit einem Schneebesen cremig rühren,
- einige gehackte Basilikumblätter und
- 125 ml geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
- Mit dem nach Packungsanweisung zubereiteten Himbeer-Relish und evtl. grob gemahlenem Tellichery-Pfeffer anrichten. Mit Brot oder Cracker servieren.



TOPFENSOUFFLÉ

(für 6 Personen)

- Backofen auf 180°C vorheizen und Fettpfanne 2 cm hoch mit Wasser füllen.
- Soufflé-Formen bis zum Rand buttern und zuckern.
- 150g Sahnequark mit
- 40g Masala Bourbon-Vanillezucker,
- 4 Eigelb und
- 1 gehäuften TL Speisestärke verrühren.
- 4 Eiweiß mit
- 10g Vanillezucker steifschlagen und unter die Masse heben.

In die Formen füllen und 10 bis 12 Min. im Wasserbad backen.
Mit frischen Früchten anrichten und sofort servieren.

ORIENTALISCHER MOKKA

- Pro Tasse 1TL fein gemahlene Espresso,
- 1/2 TL Zucker,
- 1/4 TL Arabian Coffee Spice und
- 1 Mokkatasse Wasser in einem kleinen Topf bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen.

Das Kaffeemehl etwas setzen lassen, gleichmäßig in Tassen verteilen und servieren.



www.masala-gewuerze.de

ZUM ABSCHLUSS GEHT ES INS CAFÉHAUS!

Nach jedem guten Essen: Zufrieden zurücklehnen! Und dann kommen noch die kleinen Genussshappen hinterher, die die Sinne betören. Träumen und fallen lassen.

Die Düfte können vielseitig sein. Ob süße Zuckerspeisen oder besonders geschmackvoller Käse zum Schließen des Magens – ein kräftiger Kaffeeduft darf auf keinen Fall fehlen.

Das Geheimnis liegt in der Würze.

GUTEN APPETIT –
AN QUADN!

