

Pommesgewürz in Anlehnung an Ankerkraut – Variationen –



Nachdem meine Familie das Pommesgewürz von Ankerkraut so sehr mag, habe ich versucht es in Anlehnung an die Ankerskrautzutaten nachzubauen, mit ein paar Gewürzusätze, die wir mögen.

1.) Gisela´s Variante:

Zutaten:

60 gr. Meersalz

12 gr. Paprika edelsüss

2 gr. Senfkörner

1 EL gefriergetrocknete Zwiebeln (das nächste mal würde ich ggf. Röstzwiebeln nehmen, die geben sicher auch ein gutes Aroma) Oder Tipp von Claudia Balicki: Wenn man zuviel Zwiebeln geschnitten hat, einfach liegen lassen, trocknen lassen und dann in der Gewürzmühle pulverisieren...

1/2 TL Knoblauchpulver

1/4 TL Curry oder Kurkuma

1/2 TL Oregano

1/2 TL Petersilie

Etwas abgeriebene Muskatblüte oder Muskat

Zubereitung:

Alles in die Gewürzmühle geben und mischen. Fertig.



2. Karsten Remeisch Alternative für Pommessalz:

Eigentlich mische ich immer frei Schnauze aber ungefähr diese Mengen sind drin.

Zutaten:

2 EL feines Steinsalz ohne Rieselhilfe+

1TL Paprikapulver rosenscharf

1 TL Knoblauchpulver

1 TL Kurkuma

Nach Lust und Laune:

Chilipulver (Piment d'Espelette)

Es gibt noch so viele Möglichkeiten. Diverse getrocknete Kräuter (Petersilie, Rosmarin, Thymian, Majoran, Oregano) passen gut.

Eine Prise Zucker geht auch.

Zubereitung:

In die Gewürzmühle geben und mixen.

Whiskey-Senf



Nicole Kebellus hat uns ein Rezept zur Verfügung gestellt, bei dem die Gewürzmühle ihren Einsatz hat. Leckeren Senf kann man nie genug haben, insofern ist das auch eine schöne Geschenkidee.

Zutaten:

125g Senfkörner 2/3 gelb 1/3 dunkel

150 ml Apfelessig

75 ml Whiskey

75 ml Honig oder Ahornsirup

25ml trüber Apfelsaft

10 g Stein oder Himalayasalz

2 Tl Rosmarin gemahlen

1 Tl Kurkuma

Zubereitung:

Die Körner in der Gewürzmühle so grob oder fein mahlen, wie man den Senf haben möchte. Den Saft auf dem Herd oder in der Cooking Chef erwärmen, über die gemahlene Körner geben und eine Std quellen lassen. Dann alle restliche Zutaten dazu geben und nochmal pürieren, bis eine schöne homogene Masse entsteht. Anschliessend abfüllen und im Kühlschrank zwei Wochen reifen lassen.

Gewürzmischungen



Rezepte und Bilder von Klip Cooks

Nummer 1

Taco Gewürz

Mexico



Ganze Gewürze:

1 1/2 EL schwarzer Pfeffer

1 EL Cumin

1 EL Oregano

Gemahlene Gewürze:

2 EL Chilipulver

1 EL geräuchertes Paprikapulver

1 TL Knoblauchpulver

2/3 TL Cayennepfeffer

Ganze Gewürze in der Gewürzmühle mahlen.

Mit den gemahlene Gewürzen vermischen.

Hackfleisch, Hühnerfleischstücke o.ä. anbraten, dabei mit Salz und Taco Gewürz nach Geschmack würzen.

Nummer 2

Shawarma Gewürz

Libanon



Ganze Gewürze:

2 EL Nelken

1 EL Cumin

1 EL Kümmel

1 EL Kardamom

1 EL Oregano od. Thymian

1 Zimtstange (evtl. vorher etwas zerkleinern)

1 Muskatnuss (zertümmert)
1 EL schwarzer Pfeffer
1 EL Koriandersamen

Gemahlene Gewürze: 1 EL Knoblauchpulver
1/2 EL Cayenne Pfeffer
1/2 EL Ingwerpulver

Ganze Gewürze in der Gewürzmühle mahlen.
Mit den gemahlene Gewürzen vermischen.

Fleisch mit Salz, Shawarma Gewürz und etwas Öl nach Geschmack marinieren.

Nummer 3

Burger Rub

USA



Ganze Gewürze:
3 EL schwarze Pfefferkörner
1 EL gelbe Senfkörner
1 EL Koriandersamen
1/4 EL Chili, getrocknet
(1/2 wenn sehr scharf)

Gemahlene Gewürze:
1/2 EL geräuchertes Paprikapulver

1/2 EL Sumach

1/2 EL Knoblauchpulver

Ganze Gewürze in der Gewürzmühle mahlen.

Mit den gemahlene Gewürzen vermischen.

Geformte und ggf. sous vide gegarte Hackfleisch-Patties mit Burger rub und Salz von außen bestreuen, dann grillen oder braten.

Nummer 4

Tandoori Masala

Indien



Ganze Gewürze:

1/2 Zimtstangen (evtl. vorher etwas zerkleinern)

1 TL Nelken

1 TL Macis

1 EL Cuminsamen

2 EL Koriandersamen

1 TL schwarze Pfefferkörner

2 TL schwarze Kardamomschoten

1 TL grüne Kardamomschoten

Gemahlene Gewürze:

1 TL Ingwerpulver

1 TL Knoblauchpulver

1/2 TL Muskatnuss

1 EL Rote Bete, getrocknet

1/2 TL Fenugreek Samen / 1/2 EL Fenugreek Blätter

1/2 TL Kurkuma

Ganze Gewürze in einem Wok oder in einer Pfanne mit schwerem Boden bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren 2-3 min rösten, bis sie duften.

Vom Feuer nehmen.

Gemahlene Gewürze unterrühren und alles abkühlen lassen.

Portionsweise in der Gewürzmühle mahlen.

Sieben, und größere Stücke nochmal mahlen.

Für eine Marinade mit Salz, Öl, Joghurt und Limonensaft nach Geschmack vermischen.

Aprikosenketchup nach Dagmar Möller

Zutaten:

2 große Tropea-Zwiebeln (oder andere rote)

2 Frühlingszwiebeln

2 EL Öl

2 EL braunen Zucker

1 kl Stück Ingwer (ca 2-3cm)

1/2 TL Kurkuma

je eine Prise Zimt- Nelken- und Muskatpulver

2 Tl Paprika edelsüß

1 Tl Senfkörner (gehäuft)

1/2 halbe Tube Tomatenmark

1kg Aprikosen

100 g Tomaten
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1/2 rote Chilischote
2 TL Salz
1 TL schwarzer Pfeffer
1 TL mittelschafer Senf
7 EL weißer Balsamico
2 Bio-Limetten
300g Gelierzucker 3 zu 1

Zubereitung:

Die (Frühlings-)Zwiebeln, Ingwer und Kurkuma klein würfeln und in Öl andünsten. Hierfür verwendet man am besten den Flexi. Zucker dazugeben und karamellisieren. Zimt-, Nelken-, Muskat-, Paprikapulver und Senfkörner hinzufügen und kurz bei Intervallstufe drei mit rösten, dann das Tomatenmark zugeben und ebenfalls karamellisieren.

Nun die restlichen Zutaten, bis auf den Limettenabrieb und den Gelierzucker zufügen, würzen, bzw. abschmecken und das Ganze ca. 20-25 min bei 95 Grad köcheln lassen.

Anschließend mit einem Pürrierstab glatt mixen und den Abrieb der 2 Limetten, sowie die 300 g Gelierzucker/Gelierzucker 3:1 zufügen. Unter Rühren, bei Intervallstufe 1 nochmals 3-4 Minuten köcheln lassen.

Jetzt in heiß gespülte Weck-Gläser (oder Schraubgläser) füllen und fest verschließen.

Pfirsich-Zwetschgen Chutney



Bilder und Rezept von Elvira Preiß (Originalrezept von Kenwood)

<http://www.kenwoodworld.com/de-de/kenwood-rezeptwelt/rezepte/cooking-chef-rezepte/desserts/aprikosen-chutney>

Zutaten

750 gr. Pfirsiche ohne Haut

750 gr. Zwetschgen

5 große Knoblauchzehen

500 gr. Zwiebel (ich habe die Hälfte Tropea Zwiebel genommen)

500 gr. Zucker

4-5 rote Spitzpaprika

ca 2-3 cm Ingwer

1/2 scharfe Chilischote

200ml Weisweinessig

Salz , Pfeffer ,

1 TL Curry

1/4 TL Zimt

2 Eßl. Gelierzucker

2 bis 3 Eßl. Olivenöl

Zubereitung

Zwiebel, Chili und Knoblauch im Multi kurz auf Stufe 3 zerkleinern und umfüllen.



Paprika waschen , schälen grob zerkleinern und ebenfalls im Multi auf Stufe 3 zerkleinern und umfüllen.



Pfirsiche schälen entkernen und in grobe Stücke schneiden, Zwetschgen entkernen und halbieren. Zusammen mit dem Ingwer im Multi auf Stufe 4 zerkleinern .



Edelstahlschüssel Spritzschutz und Hitzeschutz anbringen. Koch-Röhrelement und Rührhilfe-Clip anbringen.

Olivenöl in der Kochschüssel bei 100Grad erhitzen, Zwiebelmischung zufügen und glasig dünsten mit Intervallstufe

4.



Dann Früchte und Paprika zufügen und weitere 15 Minuten weich kochen .

Essig, Zucker und Gewürze zufügen , alles gut verrühren und 5 Minuten weiterkochen.

Dann Spritzschutz entfernen und Masse ca 45 Minuten einköcheln das die Flüssigkeit reduziert. Intervallstufe 9.

Damit es nicht ganz so flüssig bleibt habe ich nach den 45 Minuten ca 2 Eßl. Gelierzucker zugegeben und das ganze nochmal richtig aufkochen lassen und dann in sterile Gläser abgefüllt.





Tomatenketchup



Rezept und Bild von Ulla Titgemeyer

Zutaten

2 Flaschen pass. Tomaten (je 650 ml)
3 TL Zwiebelgranulat
1 EL Salz
100 g Zucker
6 EL Weinessig
1 TL Pfeffer weiß, frisch gemahlen
1EL Senf
frischer Ingwer, nicht zu wenig
Piment 5 Körner

Zubereitung

In der Gourmet offen (Spritzschutz ist sinnvoll) einköcheln bis es dick genug ist.

Den Piment wieder rausgesucht, dann im Blender püriert, abgeschmeckt und heiß wieder in die ausgespülten Flaschen gegeben.

Salat "Krönung"



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Carmen Fischer

Zutaten:

100 g Himalaya-Kristallsalz
1/2 junger Stängel Liebstöckel frisch, nur die Blätter

1/2 Bd Dill
1 Bd Basilikum
2 Bd Petersilie (Blattpetersilie)
4 Bd Schnittlauch in grobe Stücke geschnitten
1/2 TL Bohnenkraut
1 TL Oregano getrocknet oder 1 EL wilder Majoran, frisch
1 EL Knoblauch frisch gehackt
6 EL getrocknete Zwiebelstücke
1 TL Paprika Edelsüss
Paprikaflocken, griechische, nach Geschmack
1/2 TL schwarzer Pfeffer frisch gemahlen
1 TL Zitronenschale gemahlen
1 TL Senfpulver

Zubereitung:

Mengen nach Gefühl nehmen, von den intensiv vorschmeckenden, wie Dill und Liebstöckel und Bohnenkraut wenig verwenden.

Alle Zutaten im Multizerkleinerer mit dem Messereinsatz zu einer feuchten Paste häckseln. In eine große Form ausbreiten, dunkel und luftig trocknen, dabei jeden Tag die Masse mit der Gabel grob zerdrücken. Nach dem Trocknen licht- und luftgeschützt kühl aufbewahren!



TIPP:

Ich verwende die Mischung, wenn ich mal faul sein will und

verschenke sie gerne an berufstätige Freunde.
Kleine durchsichtige Tüten mit grünen oder gelben Schleifen umwickeln und schön beschriften.

Vanilleessenz Orangenessenz Zitronenessenz Minzessenz



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

1 kleine Glasflasche a 125ml
1,5 Stück frische Vanilleschoten
Wodka

bzw. für andere Essenzen anstelle der Vanille:
Bio Orange u Bio Zitrone, Minzblätter

Zubereitung:

Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und mit Wodka auffüllen.

Mind 1x pro Woche schütteln.
Dosierung immer nur einen Schuß.
Sollte zwei Wochen stehen.

Für andere Essenzen:

Anstelle der Vanilleschoten Schale von einer Zitrone oder Orange (dünn mit Sparschäler geschält) in die Flasche geben und mit Wodka füllen. Orange und Zitrone passt gut zu Fisch, Kuchen oder Plätzchen.



Annatto-Öl



Anleitung und Fotos von Marianne Immler

Für alle PASTA-FANS die gold-gelbe Pasta lieben

Zutaten:

2 Teel. Annatto-Samen gemahlen

500 ml gutes Öl neutral (z.B. Rapsöl)

Zubereitung :

Annatto -Samen in der Gewürzmühle zerkleinern.

Annatto und Öl in die Schüssel geben und langsam erwärmen mit Flexi Stufe 3, die Temperatur sollte nicht über 80°C steigen.



1-2 Minuten rühren dann Temperatur ausschalten / weiter bis 45 Minuten langsam rühren und ziehen lassen.

Durch ein feines Sieb gießen und in einer Flasche dunkel aufbewahren 🤗 ☐ ich hatte zum Glück eine dunkle.



So könnt ihr statt irgend ein Öl dieses dazu geben (1-2 Teel.) und der Teig ob ohne oder ganzem Ei wird wunderschön goldgelb.



Das Annatto-Pulver kann man z.B. im Internet kaufen.

Senf



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann

Das Rezept ist durch durch Kräuterzugabe, geriebene

Orangenschalen, Meerrettich, ganze Senfkörner usw. sehr variabel.

Zutaten:

50 Gramm Senfkörner (ganz oder gemahlen als Senfpulver)

60 ml Wasser

60 ml Apfelessig

Saft einer halben Zitrone

$\frac{1}{4}$ TL Salz

Kurkuma-Pulver

Honig

Zubereitung:

Wasser, Apfelessig und Senfkörner oder -pulver in ein Gewürzmühlenglas geben.

Mischung bedeckt im Kühlschrank quellen lassen. Bei Pulver genügen 90-120 Minuten. Wenn du ganze Senfkörner verwendest, am besten über Nacht stehen lassen.

Alle restlichen Zutaten hinzugeben und mit der Gewürzmühle zerkleinern.

Abschmecken und bei Bedarf Kurkuma, ganze Senfkörner usw. zugeben. Wer einen süßlichen Senf möchte, gibt Honig dazu.