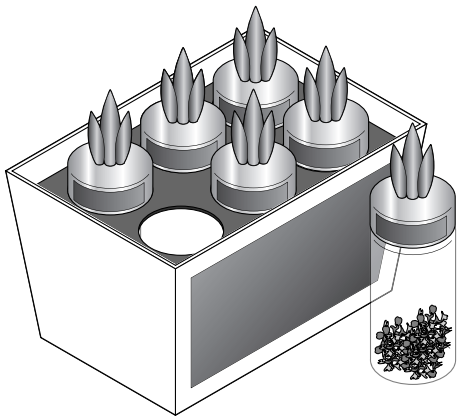


# „Kräuter-Beet“



## Pflege und Gewürzkunde

## Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihr neues „Kräuter-Beet“ zur Aufbewahrung von Kräutern und Gewürzen ist praktisch und dekorativ. Die Gewürzgläser lassen sich individuell und nach Bedarf befüllen und beschriften.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit diesem Artikel.

## Ihr Tchibo Team

---



Ausgezeichnete Produktqualität, sorgsame Auswahl und exklusive Herstellung. Nur ein Produkt, das diese Kriterien erfüllt, trägt das Qualitätssiegel von Tchibo.

**Weitere Informationen unter:**  
**[www.tcm-quality.com](http://www.tcm-quality.com)**

---

# Eine kleine Gewürzkunde

## **Pfeffer**

Im Handel erhalten Sie weißen, schwarzen und grünen Pfeffer. Schwarzer Pfeffer ist schärfer und würziger als weißer Pfeffer. Grüner Pfeffer ist sehr mild und kann als ganzes Korn verzehrt werden.

Sie bekommen Pfeffer im gemahlenden und ungemahlenden Zustand. Außer in Süßspeisen und Kuchen kann er in fast allen Gerichten verwendet werden.

## **Paprika**

Das feine, süße Aroma der Paprika verträgt sich gut mit würzig-scharfen Gerichten.

Paprika eignet sich aber auch für milde Suppengerichte. Da Paprika Zucker enthält, darf sie nicht überhitzt werden, da der Zucker sonst einen bitteren Geschmack annimmt.

Sollten Sie Paprikapulver in heißem Öl anbraten, darf es nur wenige Sekunden dauern, sonst verbrennt es.

## **Oregano**

Oregano verträgt sich gut mit Oliven, Schafskäse und Tomaten. Auch zum Würzen von Fleischgerichten, gebratenem Fisch, Pizza oder Pasta eignet sich Oregano hervorragend. Anders als andere italienische Kräuter passt Oregano ideal zu etwas schärfer gewürzten Speisen.

## **Majoran**

Majoran ist das typische Wurstgewürz, vor allem für Blut- und Leberwürste. Es wird auch für Fleisch, fettes Geflügel wie Ente oder Gans, dunkle Ragouts, Hackfleisch, Suppen und Fisch verwendet. Majoran macht fette Gerichte besser verdaulich.

## **Rosmarin**

Rosmarin passt hervorragend zu Fleisch und Kartoffeln. Durch seine Bitterstoffe wirkt Rosmarin appetitanregend.

Rosmarin sollte, im Gegensatz zu den meisten anderen Kräutern, von Anfang an mitgegart werden, da es nur langsam sein Aroma entfaltet.

## **Muskat**

Sie bekommen Muskat in gemahlenem und ungemahlenem Zustand.

Verwenden Sie Muskat nur sparsam, da die Würzkraft sehr stark ist. Mit Muskat können Sie Hackfleischgerichte, Suppen, Gemüse, Kartoffelpüree, Blumenkohl oder Rosenkohl würzen.

## **Thymian**

Thymian ist das klassische Gewürz für Schmorgerichte, wie *Coq au vin* (franz. Traditionsgericht, in Rotwein geschmortes Huhn).

Da es Fett bekömmlicher macht, passt Thymian gut zu fetten Braten, aber auch zu zartem Lamm- oder Fischfilet oder zu einer Ratatouille.

## **Salbei**

Salbei hat einen herben Geschmack, der gut zu Kalbsfleisch und Fischgerichten passt.

Salbei harmoniert besonders gut mit schwarzem Pfeffer und Knoblauch.

## **Kräuter der Provence**

Kräuter der Provence ist eine Kräutermischung aus den typischen Wildkräutern der südfranzösischen Provence. Bestandteil der Mischung sind z.B. Thymian, Rosmarin, Oregano, Majoran, Lorbeer, Bohnenkraut und Lavendel, manchmal auch Salbei, Fenchel oder Anis. Je nach Hersteller kann die Zusammensetzung unterschiedlich ausfallen.

Kräuter der Provence eignen sich als Gewürz für viele südfranzösische Gerichte mit Fisch, Fleisch und Gemüse, besonders für Aufläufe, Saucen und Marinaden.

Kräuter der Provence sollten länger mit dem Gericht mitgegart werden, damit sie ihr volles Aroma entfalten können.

## **Speisesalz**

Speisesalz ist das für die menschliche Ernährung bestimmte Salz. Es ist Geschmacksträger und lebensmitteltechnologisch vor allem bei der Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren, Brot und Käse unentbehrlich.

Salz ist eine willkommene Würze in unserer Küche. Speisesalz verfeinert den Geschmack von Speisen, wie z.B. Fleisch, Fisch, Suppen, Soßen und Gemüse, um nur einige zu nennen. Salz fördert die Verdauung.

## **Steakgewürz**

Verwenden Sie Steakgewürz zum Würzen von gegrillten Steaks, Koteletts, Schnitzel, Rippchen sowie jeglicher Art von Kurzgebratenem.

Steakgewürz besteht z.B. aus: Speisesalz, Paprika, Senfsaat, Pfeffer, Zwiebel, Traubenzucker, Würze, pflanzliches Öl und Gewürzextrakt.

Je nach Hersteller kann die Zusammensetzung unterschiedlich ausfallen.

## **Pflege**

Wischen Sie das Gestell bei Bedarf mit einem angefeuchteten Tuch unter Zusatz eines milden Spülmittels ab.

Die Deckel der Gewürzgläser und die Streuöffnungen aus Kunststoff können mit warmem Wasser und Spülmittel abgespült werden.

Die Gläser sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Made exclusively for:  
Tchibo GmbH, Überseering 18,  
D-22297 Hamburg, [www.tchibo.de](http://www.tchibo.de)

**Artikelnummer: D 266 147**