

# Küchen-Einmaleins



**Rassiger Doppler**  
*Sal Tradicional mit Seewinkler Chili*

Salzig-scharfes Allround-Talent. Eine Prise ins Olivenöl, für gesalzene Butter, auf frischem Ziegenkäse, Gemüse, Salat, Polenta und Kartoffeln.



**Flotter Zweier**  
*Koriander & Kümmel gemahlen*

Harmonisches Paar der Gegensätze. Koriander intensiviert, Kümmel nimmt zurück. Für Roggen- und Dinkelbrot. Für Schweinebraten, Bratkartoffeln, Gulaschsuppe. In kleiner Dosis als letzter Schliff für die meisten Gemüsesuppen.



**Süßer Dreier**  
*Rohrohrzucker mit Zimt & Nelken*

Vielseitiges Nachspeisengewürz. Für Obstkuchen, Nusszopf, Kaiserschmarren, Milchreis, Grießmus, Apfelmus, Topfenknödel, ins Müsli oder für Milchshakes.



**Scharfes Trio**  
*Drei Pfeffer geschrotet*

Rustikale, körnig-scharfe Mischung aus Weißem, Schwarzem und Grünem Pfeffer. Für Hart- und Weichkäse und in Kräuterbutter. Auf gebratenes Fleisch, über Kässpätzle sowie Käse- oder Wurstnudeln.



**Scharfer Vierer**  
*Pfefferkörner für die Mühle*

Frisch gemahlene, ausgewogen-scharfe Mischung: Schwarzer Pfeffer, Tellicherry-, Cubeben- und Szechuan-Pfeffer. Auf alle Nudelgerichte, Risotto, Pizza und alle Gemüsesuppen.



**Scharfer Fünfer**  
*Salz-Pfeffer-Mischung gemahlen*

Bergkernsalz, Grüner, Schwarzer, Szechuan- und Urwald-Pfeffer, Rosa Beeren. Für dunkles Fleisch im Ganzen gebraten, wie Hirschrücken, Rinderrostbraten, Gröstl, Tiroler- und Semmelknödel.



**Flotter Sechser**  
*Körniges Brotgewürz*

Koriander, Fenchel, Schwarzkümmel, Anis, Pfeffer und Schabzigerklee. Für alle Brotsorten, besonders geeignet für Sauerteig.



**Heißer Sechser**  
*Gewürze & Zitrusfrüchte*

Wärmende Gewürzmischung aus Zimtstangen, Orangen- und Zitronenschalen, Sternanis, Nelken, Ingwer. Mit Gewürzkugel ins heiße Wasser. Für Kompott, Tee, Glühwein, Punsch.



**Blumiger Achter**  
*Sal Tradicional mit Gartenkräutern*

Sal Tradicional mit Kornblumen, Liebstöckel, Thymian, Kerbel. Zu Gemüse und in die Salatmarinade. Oder einfach eine Prise aufs Butterbrot oder ins Olivenöl.



**Herzhafter Neuner**  
*Bergkernsalz mit Schmorgewürzen*

Bergkernsalz, Koriander, Lorbeer, Muskatblüte, Nelken, Chili ohne Saat, Szechuan-Pfeffer, Wacholderbeeren, Schwarzer Pfeffer. Für Wild- und Rinderschmorgerichte, Pilzsaucen, Spätzleteig, klare Suppen, herzhaftes Gemüse.



**Grüner Elfer**  
*Bergkernsalz mit pikant-süßer Mischung*

Bergkernsalz, Senfmehl, Rohrohrzucker, Sellerieblätter, Petersilie, Thymian, Chili ohne Saat, Korianderblätter, Koriander, Kümmel, Tellicherry-Pfeffer. Für die frische Note im Salat. Dosierung hängt ab von der Intensität des Essigs. Für Gemüse, Kartoffeln und auch für Mürb- und Hefeteig.



**Grillerei**  
*Rind, Wild, Lamm, Ente*

Bergkernsalz mit Koriander, Rosmarin und Muskat. Intensives Aroma für dunkles Fleisch wie Rind, Wild, Lamm und Ente. Zum Grillen, Braten und Marinieren. Auch zum Würzen von Hacklaibchen und Geschnetzeltem.



**Grillerei**  
*Schwein, Kalb, Huhn*

Bergkernsalz mit Kerbel, Thymian und Nelken. Feine Mischung für helles Fleisch wie Schwein, Kalb, Huhn und Pute. Zum Grillen, Braten und Marinieren. Auch zum Würzen von Hackfleisch und Geschnetzeltem.



**Fischerei**  
*Sal Tradicional mit mediterranen Aromen*

Sal Tradicional, Zitrone, Tomatenflocken und Rosa Beeren. Zum Braten und Marinieren von Fisch. Die mediterranen Aromen verfeinern auch unaufdringlich Salat, Gemüse und Reisgerichte.



**Veggie**  
*Sal Tradicional mit erfrischend-pikanter Mischung*

Sal Tradicional, Tomatenflocken, Zitronenmelisse, Kerbel und Petersilie. Schmeckt nach Sommer und bringt Farbe in Gemüse und Salate.



**Curry**  
*Fruchtig-würzige Mischung für jeden Tag*

Als Hauptdarsteller für Currygerichte mit Fleisch, Fisch und Gemüse oder als peppiger Begleiter von Suppen, Reis, Kartoffeln, Salat etc.



## Karins Gemüsebrühe

Meersalz, Karotten, Liebstöckel, Petersilie, Selleriewurzel, Lauch, Korianderblätter, Weißer Pfeffer, Muskatblüte und Koriander veredeln eine Bio-Basismischung mit Hefe.

1 bis 1 ½ Esslöffel in kochendes Wasser und ziehen lassen. Auch zum Würzen von Gemüse wie Spinat, Wirsing oder Kohl.



## KARINS TIPP: Tisch-Gewürze

Damit jeder das Aroma noch selbst verfeinern kann, empfehle ich folgende Gewürze auf den Tisch zu stellen: Fleur de Sel, Rassiger Doppler, Scharfes Trio oder Pfeffermühle mit Scharfem Vierer und Olivenöl. Eventuell zum Nachwürzen Fischerei oder Blumiger Achter.

## OLIVENÖL AUS DEN MARKEN

Der Olivenöl-Produzent Egidio Marcantoni lebt auf seinem Gutshof „Il Conventino“ Leidenschaft und Tradition. Ob auf dem Acker, in der Produktion oder im Keller – überall arbeiten die besten Leute ihres Fachs, damit diese Produkte der Extraklasse entstehen können.



**Fra Evaristo**  
Ein nobles Alltagsöl

Cuvée aus Oliven der Sorten Raggiola und Leccino. Für alle Salate.



**Fra Giocondo**  
Ein delikates Sonntagsöl

Reinsortiges Öl aus Leccino-Oliven. Über Rindsfiletstreifen träufeln und ein bisschen Fleur de Sel dazugeben.



**Basilicolio**  
Ein aromatisches Öl

Reinsortiges Olivenöl mit frischen Basilikumblättern. Für leichte Nudelgerichte und Mozzarella mit Tomaten.

## BALSAM UND ESSIG AUS DEM SCHWARZWALD

Ein richtiger Tüftler ist Leo Weyers, der in seiner Manufaktur Balsame nach Art des Aceto Balsamico, traditionelle und klassische Essige aus vielfältigen, hochwertigen Grundprodukten herstellt.



**Balsam Apfel, Birne oder Traube**  
Der Unentbehrliche

Der Geschmack ist so fein, dass man für eine Salatmarinade nur noch etwas Öl und Salz braucht. Eignet sich auch für Saucen.



**Honig-Essig**  
Der Süß-Saure

Nicht mit, sondern aus Honig hergestellt. Der Honig wird zu Wein, dem sogenannten Met verarbeitet und veressigt. Zu Karottensalat oder ins Kalbsbeuschel.



**Riesling-Essig**  
Der Klassiker

Ein würziger Weißweinessig, der zur pikant-süßen Gewürzmischung Grüner Elfer passt.



**Bier-Essig**  
Der Zünftige

Essig aus reinem Bier. Für die malzige Note, etwa für Currypaste, Wurstsalat oder Krautsalat.



**Aperitif-Balsam Brombeere und Erdbeere**  
Der Fruchtig-Süße

Ein feiner Balsamessig mit dem Saft der Beeren, veredelt mit Karamellsirup. Ein Highlight über reifen Käse oder zu Mozzarella. Oder ein paar Tropfen über einen schönen Salat träufeln.



### KARINS TIPP: Salatmarinade

Statt einfachem Salz bringen die Gewürzmischungen Raffinesse in den Salat. Ich empfehle mit folgenden Gewürzen zu experimentieren: Fischerei, Rassisger Doppler, Blumiger Achter oder Grüner Elfer