Horst Seeberger, sen.
Hobbykoch und Weinspezialist

Neu bei Vanoni

Gewürzmischungen und Gewürzzubereitung

von Ingo Holland Gewürzexperte und Sternekoch

Gewürzmischungen
die ausschließlich aus Gewürzen hergestellt werden. Es werden weder Farbstoffe, Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe noch sonstige künstlich hergestellte Aromen verwendet.
Nur beste Qualität landet in den typisch grünen Gewürzdosen. Die Gewürzmischungen bestehen aus natürlichen Produkten, nur aus qualitativ hochwertigster Ware und werden nur im autorisierten Fachhandel vertrieben.

Von edelsten Einzelgewürzen über verschiedenste Paprika- und Chilisorten, Vanille, Kräuter und Blüten bis hin zu erlesenen Pfeffersorten, einer exklusiven Salzauswahl oder kreativen Gewürzmischungen findet der Genießer beim Alten Gewürzamt alles für die perfekte Gewürzküche.

Für sämtliche Gewürze aus der Kollektion von Ingo Holland gibt es unter https://www.altesgewuerzamt.de eine Beschreibung der Inhalte und entsprechende Rezepte zum Herunterladen und Nachkochen.

Hier ein Beispiel:

Schupfnudel-Pfanne mit Sauerkraut, Speck und fermentiertem Pfeffer
Zutaten für 4 Personen:
800 g Kartoffeln, 5 Eigelb, 200-300 g Mehl Typ 550,
50 g Kartoffelstärke, Salz, Pfeffer weiß, Muskatnuss, Rapsöl,
150 g Räucherspeck in Streifen, 600 g Sauerkraut gekocht,
60 g fermentierter Pfeffer, ½ Bund Petersilie glatt gehackt
Zubereitung (ca. 90 Minuten):

Für die Schupfnudeln die Kartoffeln in der Schale garkochen und etwas ausdampfen lassen. Noch heiß schälen und durch eine Presse drücken. Eigelb, Salz und Gewürze zufügen und mit der Hand verkneten. Mehl und etwas Kartoffelstärke unterarbeiten bis der Teig nicht mehr klebt. Die Mehlmenge kann je nach Kartoffelsorte und Stärke- sowie Wassergehalt variieren. Mit Salz, weißem Pfeffer und geriebener Muskatnuss herzhaft abschmecken. Aus dem Teig ca. 1 cm dicke Rollen formen und diese in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Aus jedem Teigstück zwischen den Handinnenflächen ca. 5 cm lange und an den Enden spitz zulaufende Schupfnudel formen. Die Schupfnudeln in leicht siedendem Salzwasser kochen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Schöpflöffel herausnehmen, abtropfen lassen und auf ein geöltes Blech geben. Die Schupfnudeln lassen sich sehr gut vorbereiten und halten im Kühlschrank für 1-2 Tage problemlos frisch. Schupfnudeln in etwas Rapsöl anbraten bis sie Farbe angenommen haben. Die Speckstreifen hinzufügen und kurz mitbraten. Den gemörserten Pfeffer dazugeben und ebenfalls kurz mitbraten, bevor das bereits gegarte Sauerkraut noch untergemischt wird. Wenn alles sehr heiß ist nochmals abschmecken, Petersilie dazugeben und anrichten.