

Lebensmittel

Gewürzmischungen

Curry

Das Currypulver wurde im 18. Jahrhundert von den Engländern, welche die Kolonialherrschaft über das nachmalige Indien besaßen, übernommen. Die Engländer waren von der Vielfalt der indischen Gewürze beeindruckt. Die Einheimischen verfeinerten ihre Speisen mit zahllosen Gewürzmischungen; eine davon nannten sie «Kari». Die Engländer übernahmen die Rezeptur und passten sie dem europäischen Geschmack an und nannten sie Curry. Die Zusammensetzung eines Currypulvers variiert, besteht jedoch zumeist aus folgenden Komponenten: Kurkuma (Gelbwurz), Koriandersamen, Kreuzkümmel, schwarzer Pfeffer, Bockshornkleesamen, Ingwer, Knoblauchpulver, Gewürznelken, Kardamom, Piment, Muskatnuss, Muskatblüte, Asafoetida und Cayennepfeffer.



Pastetengewürz

Klassische Gewürzmischung für Pasteten und Terrinen aller Art. Sie enthält im Wesentlichen weißen Pfeffer, Piment, Muskatblüte, Muskatnuss, Gewürznelken, Lorbeer, Majoran, Thymian, Rosmarin, Salbei und Zimt.



Garam Masala

Mischung aus gemahlene Gewürzen, die zumeist in der indischen und pakistanischen Küche Verwendung finden. Die traditionellen Mischungen enthalten Gewürze, die nach der ayurvedischen Heilkunde den Körper erhitzen. Dazu zählen schwarzer Kardamom, Koriandersamen, Zimt, Gewürznelken, schwarzer Pfeffer und Kreuzkümmel. In Indien hat nahezu jede Familie ein eigenes Rezept.



Ras-el-Hanout

Marokkanische Gewürzmischung aus verschiedenen Kräutern und Gewürzen. Je nach Rezeptur befinden sich etwa 25 verschiedene Gewürze in einer Ras-el-Hanout. Häufige Zutaten sind: Muskatnuss, getrocknete Rosenknospen, Zimt, Kardamom, Chili, Lavendel, Galgant und Ingwer.



Tandoori Masala

Der Tandoor ist ein mit Holzkohle beheizter Ofen, der im Boden eingelassen ist. In diesen Ofen werden Fleischspiesse hineingestellt und so gegart; an den Rändern des Ofens wird frisches Fladenbrot gebacken (Naan, Chapati etc.). Die Gewürzmischung besteht aus Knoblauch, Ingwer, Tamarinde, Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma und Cayennepeffer. Oftmals enthält Tandoori Masala Farbstoffe, die dem Gericht eine rote Farbe geben. Die Mischung eignet sich sehr gut zum Marinieren von Geflügel und Fleisch. Die Zutaten werden mit Joghurt, Tandoori Masala und Zitronensaft etwa 24 Stunden mariniert.



Cajun

Die Gewürzmischung stammt aus dem französisch sprechenden Teil Louisianas in den USA und dient als Basisgewürz für alle Gerichte aus den Südstaaten und der Karibik. Die Cajun- oder Créole-Küche ist bekannt für ihre Schärfe, die jedoch nicht beissend oder brennend ist. Die Gewürzmischung besteht aus weissen und schwarzen Pfefferkörnern, Senfsamen, Cayennepeffer, Gewürznelkenpulver und scharfem Paprikapulver. Die Gewürzmischung passt ausgezeichnet zu Fleisch, Geflügel, Fischen und Schalentieren.



Five Spices (Fünf-Gewürz-Mischung)

Fünf-Gewürz-Pulver schmeckt aromatisch und blumig-würzig. Es wird in der chinesischen Küche für Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichte eingesetzt sowie für Marinaden. Wie der Name bereits sagt, besteht die Gewürzmischung aus den folgenden 5 Gewürzen: Sternanis, Szechuanpfeffer, Kassia-Zimt, Fenchelsamen und Gewürznelken. Die Zutaten werden leicht geröstet und im Mörser zu einem feinen Pulver zerstoßen. Ein bekanntes Gericht ist gebratene Ente mit fives spices.

