

Schlupp's Kräuter & Gewürz Manufaktur

ANGEBOTSLISTE

hausgemachte

Kräuter- und Gewürzmischungen frisch
gemahlen und handverpackt

REGIONAL

Salatkräuter-Mischung

*mit Schabzigerklee, Dillspitzen,
Petersilie, Zitronenmelisse, Liebstöckel
u.a. Kräuter. Auch Geeignet für
Kräuterbutter und Kräuterquark*

Bratkartoffel-Gewürz

*mit knusprigen Röstzwiebeln, Majoran,
Kümmel, Pfeffer, Muskatnuss, Meersalz
u.a. Gewürzen für Ihre Kartoffel-Gerichte*

Oma Klaras

Sonntagsbraten Würzer

*herzhaft nach Kurpfälzer Art
für die gutbürgerliche Küche*

GRILL GEWÜRZE

Schlupps - Grillgewürzmischung

*zum Marinieren von Grillgut mit
Rotwein, Zwiebelringen, Rapsöl und
wahlweise Knoblauch*

Fisch - Grillgewürz

*Für Süß- und Salzwasserfische, Fischfilets
und Spieße. Mit Mittelmeer-Kräuter,
Zitronenpfeffer, Sumach und Meeressalz.*

"New Orleans" - Grillgewürz

*für Huhn, Spieße oder Fischsteaks
nach Originalrezeptur aus Louisiana, USA.*

Grillfeuer-Kräuter

*Einfach einen Esslöffel Feuer-Kräuter
zum Aromatisieren auf die Glut geben.*

MEDITERRAN

Kräuter-Gewürz-Salz – „Mediterrane“

mit Rosmarin, Oregano, Thymian, Lorbeer, Basilikum, Knoblauch und Meeressalz verfeinert Ihre Speisen und gibt ihnen einen typischen südländischen Flair. Hervorragend für Fisch, Salate, Gemüse, sowie für Quarks und Dips geeignet.

"Pilly Pilly" - Spaghettigewürz

Eine besondere Kräuter und Gewürzmischung mit Parmesan, italienischen Kräutern, Chilis, Knoblauch u.a. Gewürzen. Ist raffiniert zusammengestellt mit einer pikanten südländischen Note

„Provencekräuter“

mit Rosmarin, Lavendelblüte, Basilikum, Thymian, Lorbeer und etwas Fenchelsamen. Man würzt damit Bratensossen, Grillfleisch, Fisch und Salate, denen man einen Hauch Provence Küche verleihen will.

Schafkäse- Kräutermischung

...ist eine erlesene Kräutermischung mit Rosmarin, Nana Minte, Basilikum, Thymian, Oregano u.v.a. Kräutern. Geeignet zum Einlegen von Schafskäse mit Olivenöl, zum Überbacken und Grillen, für griechischen Bauernsalat mit Tomaten und Gurken, sowie für Dips aus Quark mit Knoblauch, oder zu Gemüse und Fisch mit einer Käse-Kruste überbacken.

"Toskana" - ital. Kräutermischung

Diese angenehme Kräutermischung enthält Basilikum, Oregano, Bohnenkraut, Rosmarin, Salbei, Thymian und ist fein abgestimmt nach altem toskanischem Originalrezept.

GEWÜRZE AUS ALLER WELT

"Jamaika Reggae" - Kräuter u. Pfeffermischung caribbean

Diese exotische Mischung mit rassicem Pfiff empfehle ich für die Pfeffermühle. Sie wird frisch gemahlen und überall dort verwendet wo man sonst nur mit Pfeffer würzt. Jamaika Reggae gibt einen harmonischen Geschmack und ist viel gesünder als nur Pfeffer. Die alten Garten-Pfefferkräuter: das Rosmarin (stärkt das Herz) und das Bohnenkraut (beruhigt den Magen), sowie Pimentkörner aus Jamaika (harmonisiert den Darm & stabilisiert den Blutdruck) ergänzen sich ideal mit den Pfefferkörnern, welche gut für den Kreislauf sind.

"Das Feuer von Rio"

südamerikanisch

Eine rassige Gewürzmischung voll impulsivem Temperament mit Chilischoten, Piment, Cumin, Oregano, Knoblauch, Paprika, Petersilie und Meersalz. Zum Abschmecken von Chili con Carne, Fisch und Hackfleischgerichten oder vegetarische Gemüsepfannen nach herzhafter südamerikanischer Note.

Jerusalem Altstadtmischung

orientalisch

Mit Dill, Cumin, Knoblauch, Kümmel, Bockshornklee u.a. Gewürzen. Für Lambraten, Schmortöpfe und für die vegetarische Küche, z.B. Grillkartoffeln und Quark-Dips geeignet.

ASIATISCH

Rotes Thai Curry thailändisch

das Thai-Curry hat eine feurige Schärfe von Chilis, Kurkuma, Ingwer und andere Gewürze. Ideal für asiatische Wok-Gerichte.

Nasi Goreng indonesisch

Eine Gewürzmischung für die klassische Reistafel mit Gemüse, Huhn und Fisch. Nasi Goreng ist sehr aromatisch und nicht zu scharf.

Curry Madras indisch

Meine Currymischung besteht aus 11 indischen Gewürzen. Dieses Curry ist aromatisch, nicht zu scharf, verströmt einen fernöstlichen Duft, der an Tausendundeine Nacht erinnert.

Chinawürzer chinesisch

Klassisch mit Ingwer, Fenchel, Sternanis und Koriander. Für Chop-Suey, Ente und anderen Spezialitäten der chinesischen Küche.

AFRIKANISCH

Harissa

Chillies, Kreuzkümmel, Oregano, Korriander und Meeressalz für feurig scharfe Gerichte. Auf meiner Homepage finden Sie einen Fernseh-Kurzfilm zu dieser schmackhaften Gewürzmischung

Ägyptisches Kaffeegewürz

*mit Cardamon, Zimt, Nelken, Pfeffer, Piment, Muskat und Vanille - 1 Päckchen 3,80€
Zubereitungen finden Sie auf dem Ettiket*

Ras el Hanout

Jeder Gewürzhändler in Nordafrika hat sein eigenes Rezept für diese Mischung mit exotischen Gewürzen und Blütenblättern. Hervorragend geeignet für Cous-Cous, Marrakesch-Seeteufel und Lamm-Tagine.

Piratenpfeffer Madagaskar

Eine raffinierte Gewürzmischung für dunkle Fleischsorten mit Pfeffer, Rosmarin, Thymian, Oregano, Chilis, Piment, etwas Knoblauch und Meeressalz. Diese Pfeffergewürzmischung ist bis 220°C hitzebeständig und das Bratgut wird weder schwarz noch bitter.

WEIHNACHTSGEWÜRZE

Lebkuchengewürz

Glühweingewürz

Stollengewürz

Gänsebratengewürz

Linzertortengewürz

Zitronenpfeffer

"Ceylon" Zimt-Zucker

Ingwer, Anis u.

Mischung

Sternanis

Alle Kräuter- und Gewürzmischungen sind ohne
Glutamat oder sonstige Zusatzstoffe.

Meine Kräuter und Gewürze sind:

- immer frisch gemahlen
- weltweit von den besten Anbaugebieten und der neusten Ernte
- im Direktverkauf auf Märkten oder per Versand erhältlich
- unverpackt während der Öffnungszeiten in der Manufaktur erhältlich

Schlupp's
Kräuter & Gewürz Manufaktur
68782 Brühl
Rohrhofer Str. 19 a



info@schluppsgewuerze.de
schlupps-kochschule@gmx.de

Öffnungszeiten

nach tel. Absprache



06202 / 40 950 70

