

GEWÜRZE - KRÄUTER - TEE

Steffen Schunke, Auf dem Zieche 11, 99428 Niederzimmern/Thüringen

Tel.:036203/91420 Fax:036203/768479 mobil: 0152/04897894

Kräuter-Wurzeln-Früchte

	Gramm	€		Gramm	€
Alantwurzel	100	1,40	Eisenkraut/franz.Verveine	50	2,80
Angelikawurzel	100	3,00	Fenchel	100	1,90
Arnikablüten	25	2,90		250	3,60
Aroniabeeren	50	1,30	Flohsamen	200	4,10
Artischockenblätter	100	1,40	Frauenmantelkraut	50	1,80
Augentrostkraut	80	3,40	Gänseblümchenblüten	100	4,80
Baldrianwurzel	100	2,50	Gänsefingerkraut	50	1,30
Bärentraubenblätter	100	1,90	Geisrautenkraut	100	2,10
Bärlauchblätter	50	2,40	Gingkobblätter	100	2,50
Benediktenkraut	50	1,30	Ginsengwurzel gemahlen	50	5,70
Berberitzenwurzelrinde	100	1,50	Galantwurzel gemahlen	50	1,80
Berberitzenfrüchte	50	2,40	Gojibeeren	250	8,50
Birkenblätter	50	1,40	Guarana gemahlen	100	7,80
Blutwurz/Tormentill	100	3,10	Hagebuttenschalen o.Kerne	100	2,40
Bohnschalen/-hülsen	75	1,80	Haferkraut, grün	50	1,00
Breitwegerichkraut	100	3,00	Hirtentäschelkraut	50	1,80
Brennesselblätter	75	1,90	Hibiskusblüten	100	2,50
Brennesselwurzel	100	2,30		500	8,50
Brunnenkressekraut	100	1,80	Heidelbeerblätter	100	1,80
Buchweizenkraut	100	2,40	Heidelbeerfrüchte	50	3,50
Blaumohn, zum Backen	250	3,80	Heidekrautblüten	100	1,90
Blütenpollen	400	11,90	Herzgespannkraut	50	1,40
	200	6,00	Heublumenblüten, f. Bäder	100	1,80
Brombeerblätter	100	1,50	Holunderbeeren	100	2,10
	150	2,00	Holunderblüten	75	2,80
Bertramwurzel gemahlen	25	3,30	Himbeerblätter	100	1,40
Bockshornkleesamen ganz	100	1,80	Hopfenzapfen	25	1,60
	500	7,80	Ind. Nierentee,Orthosiphon	100	2,80
Bockshornkleesamen gem.	50	1,90	Islandmoos	50	2,70
Cranberries, getrocknet	100	3,50	Jasminblüten ganz	50	2,70
Cystuskraut (Zistrose)	100	4,50	Johanniskraut	100	2,20
Damianablätter	50	1,60	Käsepappel	50	1,20
Ehrenpreis Kraut	100	2,20	Kamillenblüten, Thüringer	100	2,80
Eibischblätter	50	1,30		250	5,80
Eibischwurzel	100	2,90	Kalmuswurzel geschnitten	100	3,10
Eichenrinde	100	1,90	Katzenpfötchen	50	2,30
Enzianwurzel	50	1,60	Krause Minze, Nane	50	1,80
Erdrauchkraut	100	2,00	Kornblumenblüten	50	1,30
Eucalyptusblätter	100	1,30			

	Gramm	€		Gramm	€
Kürbiskerne, schalenlos	100	2,10	Schabziegerklee, gemahlen	50	1,90
Kieselerde, gemahlen	100	1,90	Süßholzwurzel, naturell, geschn.	100	2,30
Lapacho	100	2,20	Süßholzwurzel, geschält,	50	2,70
	250	4,50	Süßholzstangen, naturell	50	1,90
Labkraut	100	1,60	Taubnesselblüten, weiß	25	2,70
Lavendelblüten	40	1,80	Tausendgüldenkraut	75	2,30
	80	3,60	Tymian/Tee	50	1,30
Leinkraut	50	1,30	Teufelskrallenwurzel	100	2,70
Lindenblüten	50	2,50	Vogelknöterichkraut	100	2,00
Liebstockelwurzel	50	1,40	Walnussblätter	100	1,50
Löwenzahnwurzel	100	2,50	Walnussschalen	100	1,10
Mariendistelkraut	50	1,50	Wegwartenkraut	100	1,20
Mariendistel Früchte	100	2,10	Weidenrinde	50	1,20
Maisbart	50	1,50	Weißdornblätter mit Blüten	75	2,00
Melisse/Zitronenmelisse	50	2,00	Weißdornblüten	50	2,60
Mistelkraut	100	1,90	Weidenröschen, kleinblütig	50	2,00
	500	6,80		500	17,50
Mönchspfeffer ganz	50	1,10	Wermutkraut	50	1,80
Nelkenwurzel geschnitten	50	2,90	Ysopkraut	100	2,00
Nelkenwurzkraut	50	1,10			
Odermennigkraut	100	1,80			
	500	8,30			
Olivenblätter	100	2,00			
Orangenblüten ganz	30	1,10			
	50	1,70			
Passionsblumenkraut	100	1,90			
Pfefferminzblätter	40	1,80			
	80	2,60			
Pflaumen, getrocknet, ohne Stein	200	3,50			
Pinienkerne	70	3,40			
Queckenwurzel	50	1,90			
Quendel/Feldtymian	50	1,60			
Ringelblumenblüten ohne Kelch	25	1,80			
Römische Kamille	50	1,80			
Rosenknospen, handverlesen	25	2,50			
Rotkleeteetee	50	3,50			
Salbeiblätter, ganz	50	1,90			
Schafgarbenkraut	75	1,80			
Schachtelhalm/Zinnkraut	75	1,80			
Schlüsselblumenblüten	50	2,40			
Schwedenkräuter für 1,5 l	90	5,10			
Stevia, Süßkraut	25	1,90			
Spitzwegerich	50	1,80			
Steinklee	75	1,80			
Stiefmütterchenkraut	50	1,60			

	Gramm	€		Gramm	€
<u>Teemischungen</u>			<u>Früchtetee-Mischungen, nicht aromatisiert</u>		
Blasen- und Nierentee	75	3,60	Apfel-Ananas	100	2,20
Diabetikertee Rezeptur A	100	3,00	Apfel-Zimt	50	1,60
Diabetikertee Rezeptur B	100	3,00	Wildfrüchtetee	100	2,60
Herz- und Kreislauftee	100	2,80			
Husten- u. Bronchialtee	75	3,60	<u>Früchtetee-Mischungen, aromatisiert</u>		
Hustentee "Spezial"	75	3,80	Erdbeer-Himbeer	100	2,30
Magen- und Darmtee VIII	75	3,60			
Magen-Darm-Tee (DDR-Rezeptur)	100	2,60	<u>Grüner Tee</u>		
Rheuma/Arthritistee	100	2,80	Chun Me	100	2,30
Schlaf- und Nerventee	100	3,60	Gunpowder	100	2,30
Stilltee	100	2,90	Sencha	100	2,40
Schwangerschaftstee	100	3,20			
			<u>Matetee</u>		
<u>Kräuter-Hausteemischungen</u>			Matetee grün	100	1,50
Abendbrotkräutertee	100	2,50	Matetee geröstet	100	1,50
Fenchel-Anis-Kümmel	100	2,60			
Frühstückskräutertee	100	2,50	<u>Schwarztee's</u>		
			Assam	100	2,50
Kinderkräutertee	100	2,50	China Yunnan PuErh Grad 3	100	3,60
Lieblingskräutertee	100	2,20	Darjeeling FOP	100	3,00
Morgenmuffelkräutertee	100	2,20	Englische Mischung	100	2,50
Träumerkräutertee	75	2,50	Ostfriesenmischung	100	2,60
Thür. Kräuterteemischung	50	1,60	Earl-Grey m. Bergamotte-		
			Geschmack	100	2,80
Thür.Wald-und Wiesen-	50	1,70			
kräutertee	100	2,70			
	500	10,80			
	75	2,50	<u>Tee-Spezialitäten</u>		
Winterfamilienkräutertee	100	2,20	Roibusch, Südafrika	100	2,20
Wildkräutertee	100	3,60	Ingwertee	100	3,80
Basentee	100	2,90	Rotbuschtee Sandornbeere	100	2,20
6erlei-Tee			Rotbuschtee Cupuacu	100	2,20
			Cystus-Tee (Zistrose)	100	4,50

Gewürze-Würzkräuter

	Gramm €		Gramm €
Anis, ganz	100 2,00	Ingwerstäbchen "Thailand"	
Anis, gemahlen	25 1,00	mittelscharf	150 3,50
Basilikum, Thüringer, gerebelt	25 1,10	Kerbel, Thüringer gerebelt	25 1,20
	50 1,80	Knoblauchflocken	50 1,10
	100 3,00	Knoblauchgranulat	100 2,20
Beifußkraut, Thüringer, ganz	Strauß 1,50	Koriander, ganz	50 1,30
Beifußkraut, Thüringer, geschn.	25 1,10		1000 11,40
		Koriander, gemahlen	50 1,50
Bohnenkraut Thüringer gerebelt	25 1,10	Korianderblätter, geschn.	50 1,80
	50 1,80	Kubebenpfeffer	50 2,30
	500 13,50	Kümmel,Thüringer, ganz	50 1,10
Bohnenkraut gemahlen	25 1,00		100 1,60
Cardamom, ganz	25 3,50		250 3,30
Cardamom, gemahlen	25 2,90		500 6,30
			1000 11,00
Cardamom, reine Saat	50 2,00	Kümmel, Thüringer, gem.	50 1,30
Chillies, kleine Schoten, ganz	50 1,90	Kümmel,Schwarzkümmel,	
Chillies, geschrotet, o.Kerne	50 1,50	ganz, ägyptisch	50 1,70
Chillies, geschrotet, mit Kernen	50 1,50	Leinsamen, kleinkörnig	250 2,10
Chillies, orig.californisch,gem.	50 1,70	Liebstockblätter, Thür.gereb.	25 1,30
Chillies Habanero (Schärfegrad 10) g	20 4,20	Liebstockblätter, gemahlen	25 1,00
Chillifäden	25 2,80	Lorbeerblätter, ganz	10 1,10
Cumin/Kreuzkümmel, ganz	25 1,00	Lorbeerblätter, gemahlen	25 1,00
	50 1,40	Majoran, Thür., gerebelt	25 1,40
Cumin/Kreuzkümmel, gemahlen	25 1,00		50 2,20
	50 1,50		100 3,60
Curcumawurzel, ganz	50 1,20		200 6,30
Curcumawurzel, geschnitten	25 1,00	Majoran, gemahlen	25 1,00
Curcumawurzel, gemahlen	50 1,50	Majoran, Thür., ganz	Strauß 1,70
Curryblätter, ganz	50 1,00	Muskatblüte, ganz	25 1,50
Dillsaat/-körner, Thür. ganz	100 1,60	Muskatnüsse, groß	3Stück 1,10
Dillspitzen,Thür. ganz	25 1,30	Muskatnüsse, gemahlen	25 1,90
	50 1,80	Natron	50 0,70
Estragon, gemahlen	25 1,00	Nelken, ganz	40 1,60
Estragon, franz. grün	15 1,60	Nelken, gemahlen	25 1,30
Fenchel, ganz, grün	25 0,70	Nelken, Penang, ganz	50 1,30
Fenchel, gemahlen	25 0,70	Oregano, Thür., gerebelt	25 1,20
	50 1,00		50 1,70
Glutamat	100 1,50		100 2,50
Hirschhornsalz	50 1,30	Oregano, gemahlen	25 1,00
Ingwer, ganz	50 1,40	Paprika, ung., edelsüss	50 1,40
Ingwer, kandiert	100 2,70	Paprika, ung., rosenscharf	50 1,50
Ingwer, gemahlen	50 1,60	Paprika, ung., delikatess	100 2,00
Ingwer, eingelegt im Becher	150 3,50	Paprika, ung., mittelscharf	100 2,00
Ingwerstücke "China" scharf	150 3,50		

	Gramm	€		Gramm	€
Paprikaflocken, rot	50	1,90	Senfkörner, schwarz-braun, gan	100	1,40
Pastinaken, geschnitten	50	1,20	Senfkörner, schwarz-braun	200	2,40
Petersilie, Mooskrause	25	1,30	Sesam, geschält, ganz	100	1,00
	1000	15,50	Sesam, ungeschält, ganz	100	1,00
Petersilienwurzel, geschn.	50	1,50	Sonnenblumenkerne geschält	100	1,60
Pfeffer, ganz, schwarz	50	1,80	Stern-Anis, ganz	50	2,00
	100	2,80	Szechuanpfeffer, ganz	25	1,60
	200	5,90	Thymian, Thür., gerebelt	25	1,30
	500	7,40		50	1,70
Pfeffer, schwarz, geschrotet (Steakpfeffer)	100	2,30	Thymian, gemahlen	25	1,00
	500		Tomatenflocken, Thür.	50	1,90
	1000		Vanille, gemahlen (Bourbon)	5	2,50
Pfeffer, schwarz, gemahlen	50	1,40	Vanillestange (im Glas)	1 Stk.	2,40
	100	2,90	Wacholderbeeren (ital. Riesen)	100	2,20
	200	6,10	Zimtstangen, 8 cm, Ceylon	30	1,80
	500	7,80	Zimt, gemahlen, Ceylon	50	1,70
	1000	14,90	Zimtblüte, ganz (Zimtnelke)	25	1,00
Pfeffer, weiß, ganz	50	1,60	Zitronensäure	50	0,90
	100	2,50	Zitronen/Lemongras	100	2,20
	200	4,70	Zitronenmelisse	25	1,00
	500	8,20	Zwiebeln, getoastet (o. Fett)	100	2,20
Pfeffer, weiß, geschrotet	100	1,90		500	8,40
Pfeffer, weiß, gemahlen	50	1,60		1000	14,80
	100	2,30	Zwiebelgranulat, Thür.	50	1,40
	200	4,50		1000	14,50
	500	8,70			
	1000	18,00	<u>Gewürzmischungen</u>		
Pfeffer, grün, ganz, luftgetrockn.	25	1,30	<u>(ohne Salz und Glutamat)</u>		
Pfeffer, ganz, Rosa Beeren	25	2,20	Allerlei-Gewürz (zum		
Pfeffer, Langer Pfeffer	20	1,60	Einlegen f. Fisch, Fleisch,		
Piment, ganz	40	1,50	Sauerbraten)	100	1,70
Piment, gemahlen	25	1,20	Apfelkuchengewürz	50	1,50
Pilze, Mischpilze	50	2,90	Bunter Pfeffer, ganz	100	3,20
Pilze, Steinpilze	40	4,90	Bunter Pfeffer, geschrotet		
Pottasche	10	1,10	(Marrakeschpfeffer)	50	2,10
Rosmarin, ganz	50	1,60	Bratkartoffelgewürz, Thür.		
Rosmarin, gemahlen	50	1,00	(mit Toastzwiebeln)	100	2,40
Safran, ganz, in Fäden	0,1	2,10	Bratengewürz, Thür.	100	2,30
Safran, gem., im Döschen	0,5	8,90	Brotgewürz, ganz	100	1,90
Schnittlauchröhren, Thür.	25	1,80	Brotgewürz "Spezial"	100	2,10
Sellerieblätter, Thür., gerebelt	25	1,30	Curry-Powder, Englisch	50	1,40
Sellerieblätter, gemahlen	25	1,00	Curry-Powder, Madras	50	1,60
Selleriewurzel, Thür., gewürfelt	50	1,70	Curry-Powder, Pikant	50	1,50
Senfkörner, gelb, ganz	100	1,20	Curry-Powder, Thai	50	1,60
	200	2,20	Curry ganz (für die Mühle)	100	1,90
	500	4,50	Cafe de Paris-Gewürz	50	1,50
Senfkörner, gelb, gemahlen (Senfmehl)	50	1,10		100	2,30
				1000	18,00

	Gramm	€		Gramm	€
Einmachgewürz (zum			Schafskäse-Gewürz, Thür.	100	2,10
Einlegen von Gurken usw.)	100	1,70	Steakgewürz, Thür.	100	1,70
Fischgewürz f. Blausud,ganz	100	1,90	Wild-Gewürz,grob, Thür. Art	100	2,20
Französische Kräuter			Wildgewürz, gemahlen	50	1,40
(Herbes de Provence)	50	1,50			
	100	2,20	<u>Gewürzsalze</u>		
Fünfgewürzmischung	50	1,50	Himalaya-Naturkristallsalz 5-6mr	100	1,60
Gartenkräutermix	50	1,30	Himalaya-Naturkristallsalz		
	100	1,90	Brocken	100	1,60
Garam-Masalla-Gewürz	50	1,60	Meersalz, grob (für die Mühle)	250	1,30
Geflügel-Gewürz, Thür.	50	1,60	Jodiertes Speisesalz	250	1,00
Griechische Kräuter	50	1,30	Fleischzartmachersalz	100	1,60
Gyrosgewürz	100	2,10	Diät-Kräutersalz	100	2,00
Gulaschgewürz	100	2,20	Gewürzsalz für Tomaten	100	1,80
Glühweingewürz, grob	100	2,30	Gewürzsalz für Pommes	100	1,80
Grillkräutermischung, Thür.	100	2,30		500	6,40
Grill- und Feuerkräuter			Tomate-Mozzarella-Gewürzsalz		
(nicht zum Verzehr)	100	1,30	(ohne Glutamat)	100	2,20
	1000	11,00	Kräutersalz, grün (ohne	100	1,50
Hackbratengewürz, Thür.	100	2,20	Glutamat)	500	4,00
Hering-Einlegegewürz	50	1,50	Kräutersalz, hell/gelb, (ohne		
Italienische Kräuter	50	1,80	Glutamat)	100	1,50
Kräuterpfeffer, grob	100	2,90	Rauchsalz (Würzmittel)	100	1,90
Knoblauchpfeffer	100	2,30	Selleriesalz	100	1,40
Knoblauch-Chillipfeffer			Zwiebelsalz	100	1,20
(Peperoncino)	50	1,40	Pökelsalz	100	1,00
	100	2,00		1000	3,00
Kräuterbutter	50	1,70		5000	9,40
Lebkuchengewürz, Thür. Art	50	1,90	Salpeter (Kaliumnitrat)	20	1,20
Lamm- u. Hammelgewürz	50	1,50		500	6,80
Pariser-Pfeffer	100	2,60			
Pflaumenmusgewürz, Thür.	50	1,50	<u>Gewürzzubereitungen ohne Glutamat</u>		
Pilz-Gewürzzubereitung, Thür.	50	1,90	Americo-Grill mit Rum-Aroma	50	1,80
Pizzagewürz	100	2,20	Arrabiata	50	1,70
Quark-Gewürz	50	1,40		100	2,90
Ras el Hanout	50	2,30	Bruschetta "Prima"	100	2,90
Reisgewürz, grob	100	2,20	Bruschetta rot "Spezial"	100	2,90
	200	3,70	Chimi-Churi (argentinisch)	50	1,60
Rostbrätlgewürz, Thür.	100	2,40	Eintopfgewürz, Thüringer	100	2,00
	500	9,70	Fischgrill-Gewürzzubereitung	50	1,80
Saucenkräuter mit Pilzen, Thür.	50	1,90	Gänse-u. Geflügelbraten	50	1,40
Salatkräuter, Thür.	50	1,50	Hackepeter, Thür.		
	100	2,40	(ohne Paprika)	100	1,80
Spaghetti-Gewürzmischung	100	2,40	Harissa-Gewürzzubereitung	100	1,80
Schweinebraten-Gewürz	100	1,60	Kräuterpfeffer, grob	100	2,30
Soljanka-Gewürzmischung	50	1,40	Kräuterpfeffer, fein, rot	50	1,50
Suppengewürz/-grün	100	1,90	Kräutersteak	50	1,20
	250	3,50			
	500	6,50			

	Gramm	€		Gramm	€
Knoblauch-Pepperoni- Petersilien-Gewürzzubereitung für Pasta	50	1,50	Thür. Bienenhonig (div.Sorten direkt vom Imker)	360	4,20
Masalla-Gewürzzubereitung Nasi-Goreng, grob	50	1,50	 Cremes ohne Konservierungs- stoffe:		
Orangen-Pfeffer	50	1,60	Beinwell (Wurzelcreme)	50ml	5,50
Piri-Piri mit 5% Salz	50	1,70	Ringelblume	50ml	7,40
Räuberbraten	100	2,40	Creme mit Propolis	100ml	7,40
	200	4,40	Muskatreibe	1 Stk.	2,30
	500	10,80	Spitzwegerichsaft	250ml	8,90
Rouladen-Gewürz	100	2,40	Tellofix, Dose	für 11L	4,20
Tandoori-Masalla (indisch)	50	1,60		für 27L	8,50
Tzatziki-Würzer	100	2,00		für 45L	10,90
Zitronen-Pfeffer	50	1,80	Kandissticks	2 Stk.	1,40
Zucchini-Gewürzzubereitung	50	1,70		4 Stk.	2,60
<u>Dipp's für Feinschmecker:</u>			Original Schwedenbitter	200ml	8,30
(Gewürzzubereitungen zum Anrühren in Joghurt, Quark oder Schmand)			Kischsteinsack	1 Stk	8,00
Dipp-Arrabiata Gewürzzubereitung	100	2,50	Lavendelsäckchen	1 Stk	1,90
Dipp-Provence Gewürzzubereitung	100	2,50	Knoblauch-Knolle, frisch	1 Stk	0,80
Dipp-Sizilia Gewürzzubereitung	100	2,50	Kapern, im Becher	80	1,90
<u>Gewürzzubereitungen mit Glutamat und Salz</u>			Goulaschcreme delikatess, Tube	70	1,90
Garam-Gewürzzubereitung	50	1,00	Paprikacreme scharf, Tube	70	2,20
Honig-Pfeffer	50	1,60	Onewe (Kloßweiss)	20	1,10
Speckpulver	100	2,30	Bittere Mandeln	10	1,40
Steakgewürz mit 10%Salz	100	2,00		50	6,20
Virginiasteak Spezial, grob	100	1,80	Tonkabohnen	25	2,80
Zwiebelpfeffer (ohne Salz)	50	1,70	Rosenzucker	150	2,40
			Soßenkuchen	70	0,90
			Arganöl, ungeröstet	100ml	12,20
			Popolislösung 1:5	50ml	12,90
			Gewürze-ABC laminiert	1 Stk.	1,10

Sonstige Angebote**Bonbons**

Ingwerbonbons	150	1,90
Ingwer-Orange	150	1,90
Anis-Melone	150	1,90
Spitzwegerich zuckerfrei	150	1,90
Salbei-Bonbons	150	1,30
Honig-Bonbons	150	1,30
Salbei-Bonbons zuckerfrei	100	1,90

Hinweis:

Bei Importpositionen können die Preise starken Schwankungen (Angebot, Nachfrage und Dollarkurs) unterliegen. Tagespreise sind deshalb eventuell möglich!

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer.

Versand auf Wunsch möglich!

kein Mindestbestellwert, keine Vorkasse
Bei nicht aufgeführten Artikeln und Packungsgrößen bitte nachfragen.

Gewürze ABC

Eine kleine Hilfe für jede Küche

Gut gewürzt ist halb gesalzen mit Gewürzen und Gewürzspezialitäten von Fa. Gewürze-Kräuter-Tee
Steffen Schunke, Marktplatz Weimar / Thüringen

Man würzt mit:

Anis: Anisplätzchen, süße Suppen, Rote Beete, Gebäck.

Allerleigewürzmischung: zum Einlegen, Sauerbraten, Fisch, Wild.

Apfelkuchengewürz: für gedeckte Apfelkuchen, Apfelstrudel und Pfannkuchen

Arrabiata-Gewürzbereitung: für scharfwürzige Nudelgerichte, Tomaten- und Hackfleischsoßen, zum Einlegen von Schafskäse

Basillikum: Hülsenfrüchte, Schwein- und Kalbsgerichte, Fisch, Tomatensuppen, Gemüse und Salate.

Beifuß: Fette Fleischspeisen wie Gänse-, Enten- und Schweinebraten, Aal, grüne Salate.

Bohnenkraut: Bohnen- und Eintopfgerichte, Gemüsesuppen, Salate.

Braten-Gewürzbereitung, Thüringer: Geeignet für Kalbs-, Rinder- und Schweinebraten sowie Ragouts.

Bratkartoffel- Gewürzbereitung: Fertiges Gewürz mit Toastzwiebeln (ohne Fett), Kümmel und Petersilie, besonders pikant.

Brotgewürzmischung ganz: mit Kümmel, Fenchel, Koriander, zur Herstellung von eigenem Brot für ca. 1 ½ Pfund Brot 1 Essl. Brotgewürz frisch mahlen oder zerstoßen und unter den Teig mischen.

Bruschetta-Gewürzbereitung: Italienische Spezialität zu geröstetem Brot und gewürfelten Tomaten, aber auch zu Mozzarella, Pizza und Kräuterbutter

Cafe de Paris-Gewürzmischung: für Kräuterbutter, Steaks, Salate und Salatmajonnaise, alles Gemüse, Brat- und Kochfisch

Cardamom: Gebäck (besonders Christstollen) Kaltschalen, Süßspeisen, Wurst, im Kaffee für besseres Aroma und Bekömmlichkeit

Chillies (Cayennepfeffer): Fischsud, Marinaden, Mixpickles, Gurken. Alle Speisen, an denen man besondere Schärfe liebt.

Chimi-Churi-Gewürzbereitung: für die bekannte argentinische Chimi-Churi-Sauce, Fleischsaucen, Grillsaucen, Fonduesaucen, Salatsaucen

Cumin: siehe Kreuzkümmel

Curcuma: Hauptbestandteil von Curry, für Saucen, exotische Gerichte, Fleischsalate. Zum Einlegen von z.B. Zucchini

Curry-Gewürzbereitung: Reis, Mayonnaise, herzhafte Suppen und Soßen, Fleisch- und Fischgerichte, indische Gerichte, Currywurst

Dillspitzen: Salate, Saucen, Suppen, Gemüsegerichte und Dips

Dillsaat: Thüringer Sauerkraut, zum Einlegen, aber auch zur Aussaat geeignet

Einmachgewürzbereitung, Thüringer: Zum Einlegen von Gurken, für Sauerbraten, Fleischmarinaden usw.

Eintopfgewürz, Thüringer: Suppen, Brühen, Saucen

Estragonblätter: Für Salate, grüne Saucen, Tomatensuppe und Tomatensauce, Fischgerichte

Fenchel: Gebäck, Brot und als Teeaufguß.

Fischgewürzmischung: Für alle Fischgerichte und saueren Aufgüsse (Sud), besonders für Karpfen und Forellen.

Fischgrill-Gewürzbereitung: zum Würzen sämtlicher Bratfische, die in der Pfanne oder auf dem Grill zubereitet werden

Französische Kräuter (Herbes de Provence): siehe Kräuter der Provence

Garten-Kräutermix: Kräutermischung für vielerlei Salate, Mayonnaise, Quark, Frischkäse

Garam-Masalla: indische Gerichte für Gemüse- und Fleischgerichte sowie Chutney

Galgant: findet in asiatischen Suppen, dem indonesischen Nasi Goreng, Curry-Pasten und im europäischen Raum als Lebkuchengewürz Verwendung

Gänsebraten Gewürzmischung: Gewürzmischung für den perfekten Thüringer Gänsebraten

Geflügel-Gewürzbereitung, Thüringer: Geflügel und Geflügelfüllungen, gebackenen Fisch, Gulaschsuppe.

Gewürzsalz: Auch Kräutersalz genannt, für Steaks, gebackenen Fisch, Geflügel, Quark, Fleischbrühe, Suppen, Gemüse, Salate, Soßen, Wurst.

Geschmacksverstärker- Glutamat: Für Salate, Suppen, Soßen, Eintopfgerichte. Erhöht den Wohlgeschmack aller Speisen.

Glühweingewürzmischung: 1 Ltr. Rot- oder Weißwein erhitzen, 1-2 Esslöffel vom Glühweingewürz zugeben, 5-10 Minuten ziehen lassen.

Griechische Kräutermischung: für Salate, Kurzgebratenes oder gegrillte Spezialitäten mediterraner Art

Grillgewürz „Ameriko“: Fleisch-Steak erst braten je nach Geschmack würzen.

Grill- oder Feuerkräuter: Eine Kräutermischung mit Wacholder, Thymian, Quendel und Rosmarin, die auf brennende Holzkohle dem Bauchfleisch oder Würstchen einen besonderen Geschmack gibt. (Nicht zum Verzehr geeignet).

Gulasch-Gewürzbereitung: Ungarisch Gulasch, Gulaschsuppe, sonstige Fleischgerichte.

Gyros-Gewürzbereitung: Für Geschnetzeltes, Schweine-, Rind- und Schafffleisch, Griechische Küche, delikate Speisen.

Hackepeter-Gewürzbereitung, ohne Paprika, Thüringer: Würzmittel für rohes Gehacktes zum Sofortverzehr aber auch gebratenes Hackfleisch und zum würzen für Kartoffelsalat

Hackepeter-Gewürzbereitung: Würzmittel für rohes Gehacktes zum Sofortverzehr aber auch gebratenes Hackfleisch

Hackbraten-Gewürzbereitung: Frikadellen, Fleischklößchen, Hackbraten, Tatar.

Harissa-Gewürzbereitung: zur Herstellung in Verbindung mit Öl zu einer feurigen Paste (vorher in Wasser einweichen), zu Fleischgerichten und scharfen Gerichten.

Honigpfeffer: für Braten wie z.B. Entenbraten mit karamellisierter Kruste, Rotkohl und andere Gemüse mit einer besonderen Honig-Note.

Ingwer: Fleisch- und Fischgerichte, süße und herzhafte Soßen, Marinaden, Kompotte, Kürbis, Gebäck.

Italienische Kräuter: Salate, Pizza, Pasta und italienische Gebäcke

Kapern: Kapernsauce, Remouladen, Salate, Fisch.

Kerbel: Fleisch-, Fisch- und Geflügelsoßen, Salate, Kerbelsuppe.

Knoblauch: Hammel-, Kalbs- und Schweinebraten, Gulasch, Geflügel, Salate, Wurst, Knoblauchbutter.

Knoblauchpfeffer-Gewürzbereitung: Zum Braten, pikante Steaks, Gemüse und Saucen.

Knoblauch-Pepperoni-Petersilien-Gewürzbereitung: Fleischgerichte, Pastasößen, Gemüsepflanzen

Kräuter der Provence, franz. Fette Saucen, Füllungen bei Geflügel, gegrillter Fisch, Käsesalat,

Koriander: Gebäck, süße und herzhafte Suppen und Soßen, Marinaden, Wurst (Hausschlachtung).

Kräuterbutter-Gewürzbereitung: Eignet sich für geschlagene Butter, gebratenem Fleisch, Fisch, Kartoffeln und Eierspeisen.

Kräuterpfeffer-Gewürzbereitung: Hervorragend für Gemüse, Fleisch, Suppe, Saucen.

Kräutersteak-Gewürzbereitung: Zum Grillen, Braten, Schmoren, für Schnitzel, Koteletts, Schweinebraten, Lamm und Hammel.

Kreuzkümmel (Cumin) für die arabische, indische, fernöstliche und mexikanischen Küche als Fleischgewürz, für Eintöpfe, als Brot und als Käsegewürz.

Kümmel: für alle Speisen wie Kraut, Brot, Käse, Bratkartoffeln, verschiedene Gebäcke und Braten.

Kümmel (Schwarzkümmel) ägyptisch: Gemüse- Fisch und Fleischgerichte, auf fernöstliche Gebäcke und Kuchen

Liebstöckel (Maggikraut): Salate, Suppen, Soßen, Eintopfgerichte, Fleisch, Gemüse.
Lorbeerblätter: Sauerbraten, Hasenpfeffer, Fischsud, Hering, Marinaden, Gurken, Linsen und Eintopfgerichte.
Majoran: Leberknödel, Hackbraten, Schweinebraten, Geflügel, Wurst, Nürnberger Bratwurst, Kartoffelsuppe.
Masalla-Gewürz zubereitung: Eierspeisen wie Rührei oder Eiersalat, Quark und Käse.
Mischpilze: Zum Verfeinern von Suppen, Saucen, Braten.
Muskatblüte (Macis): Fleischbrühe Hühnerbrühe, Lebkuchen und sonstiges Gebäck, Gemüse, feine Wurstsorten.
Muskatnuss: Alle herzhaften Speisen wie Suppen, Soßen, Salate und Gemüse, Fleisch und Fischgerichte, Wurst.
Nasi-Goreng, grob: asiatische Fleisch- und Gemüsepfannen
Nelken: Sauerbraten, Wild- und Fischgerichte, Linsen, Rotkohl, Süßspeisen, Kompotte, Gebäck, Punsch, Glühwein, Wurst.
Oregano: Hackbraten, Leberknödel, Wildgerichte, Fisch, italienische Gerichte, Pizza.
Orangen-Pfeffer: verleiht zahlreichen Gerichten einen pfeffrig-fruchtigen "Biss" und unterstützt gleichzeitig den Eigengeschmack vieler Speisen. eignet sich hervorragend für die asiatische Küche, aber auch zu Grillgerichten und Salaten.
Paprika edelsüß: Gulasch, Schnitzel, Paprikahuhn, Fisch, Quark, Tomatensuppe, Pilzgerichte, Fleischgerichte, Bratensauce.
Paprika scharf (Rosenpaprika): Ungarisch Gulasch, für Liebhaber besonders gewürzter Speisen.
Pariser Pfeffer-Gewürz zubereitung: Schweine- und Kalbsteak, Schnitzel und Schweinebraten.
Pastinaken: als Würz- und Suppengemüse
Petersilie: Zum Verfeinern von Gemüse, Salaten und Soßen
Petersilienwurzel: zum Würzen von Suppen, Gemüse und Fleischgerichten
Pfeffer schwarz: Fleisch-, Fisch- und Wildgerichte, Marinaden, alle herzhaften Speisen, Wurst.
Pfeffer weiß: Eierspeisen, Mayonnaise, Teigwaren, besonders helle Speisen, wo man Pfeffer nicht sehen soll, Wurst.
Pfeffer grün: Pfeffersteak, Pfeffersaucen, Petersilie: Suppen, Gemüse, Salate, Soßen, Fisch- und Fleischspeisen, Kartoffeln.
Pflaumenmus-Gewürz, Thüringer: gibt Pflaumenmus den typisch würzigen Geschmack aber auch für andere Pflaumengerichte verwendbar
Pepperoni-Gewürz zubereitung: Wurstbrote, belegte Brote, Salate, Käsetoast, Bratenfleisch, Hackfleisch und Steaks, Fischgerichte.
Pfeffer, bunt: sämtliche herzhaften Speisen,
Pilze-Gewürz zubereitung: für Pilzpfannen, Soßen zu Braten
Piment: (auch Gewürzkörner, Neugewürz oder Nelkenpfeffer genannt) Süße und herzhafte Suppen, Soßen, Aufläufe, Wild- und Fischgerichte, Marinaden, Sauerbraten, Fleischspeisen, Gebäcke
Pizza-Gewürz zubereitung: Mit Oregano, Knoblauch, Zwiebel und Paprika. (Für Pizza besonders delikat). Für alle Arten von Pizzas und italienischen Gerichten.
Quark-Gewürz zubereitung: Geeignet für Käseaufschnitt, Quark, Topfenspeisen, Suppen und Salate.
Rauchsalz: Fisch, Eierspeisen, Sauerkraut, Steaks.
Rahmsaucengewürz: Helle Saucen, Rahmbraten.
Räuberbraten-Gewürz zubereitung: Spießbraten, Schaschlik, Schweinebraten
Reisgewürz grob: Reis- oder Nudelgerichte, ca. 1 Eßlöffel je nach Geschmack auf 1 Pfund Masse mit oder nach dem Kochen dazugeben. Bratnudeln oder Reis.
Rosmarin: Lammgerichte, Ziegenbraten, Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch, Olivenöl und Meersalz
Rostbrätl-Gewürz, Thüringer: zum Einlegen und würzen typischer Thüringer Rostbrät, aber auch anderem Kurzgebratenen wie z.B. Schaschlik
Safran: Gebäck, Reis, Fleisch- und Hühnerbrühe, Süßspeisen.
Salatkräutermischung: Mischung feinst gehackter Kräuter und Gewürze, die allen Salaten, wie grünem Salat und Gurkensalat, einen feinen Geschmack verleiht.
Salbei: Weißes Fleisch, Fisch und Geflügel.
Saucenkräuter mit Pilzen: gute Geschmacksgrundlage für jede Art von Bratensoßen
Schabziegerklee gemahlen: zum Brot backen, für Kartoffelgerichte und zur Frischkäse zubereitung.
Schafskäse-Gewürz, Thüringer: zum Einlegen von Käse, zu Quark, Dips
Schweinebraten-Gewürz zubereitung: Schmeckt vorzüglich, ergibt eine helle Sauce zum Schweinebraten oder Ragout.
Selleriesalz: Siehe Gewürzsalz.
Senfkörner: Fischsud, Fleisch-, Fisch- und Gemüse marinaden, Gurken.
Soljanka-Gewürz zubereitung: mit dieser Gewürz zubereitung wird jede Soljanka-Suppe zum Erfolg.
Spaghetti-Gewürz zubereitung: Italienische Nudelgerichte, gebackenen Fisch, Tomatensoße, auch als Hähnchengewürz.
Steak-Gewürz zubereitung: Rinder-, Schweine- und Kalbsteak. Auch für Schnitzel und Koteletts.
Stern-Anis: Lebkuchen und andere Gebäcke, Punsch, Glühwein, Liköre, Kompotte, Obstsalat und zum Basteln.
Sumach-Früchte: türkische Gewürz zubereitung für Salate (besonders Tomatensalat), Fleisch, Reis, Joghurt
Suppengrün: Fleischbrühe, herzhafte Suppen, Salate, Gemüse, Eintopfgerichte, zum Verfeinern von Saucen.
Schnittlauch: Salate, Quark, Kartoffeln, Eierspeisen.
Sesamkörner: Zum Backen (Brötchen), Reis, Salate und Pasten.
Sonnenblumenkerne: Ohne Schale zum Backen von Brot und Brötchen,
Steinpilze: Gehobene Gerichte, zum Verfeinern von Suppen, Saucen, Braten.
Szechuanpfeffer: zu Fleisch, Gemüse- und Fischgerichten, leicht zitronenartiger Geschmack.
Tandoori-Masalla: (Indisch Barbecue) zum Würzen von Huhn, Fleisch und Teigwaren nach Rezeptur der indischen und nahöstlichen Küche
Thymian: Hackbraten, Leberknödel, Wildgerichte Geflügel, Fisch, Schweinebraten.
Tomatenflocken: Für Nudeln, Spaghetti, auf Pizza, in Salaten und für Reisgerichte.
Toastzwiebel: Bratkartoffeln, Eier, Bratensauce, Zwiebelsuppe, Gemüse u. a. mehr.
Tschubritza-Gewürz Mischung: bulgarisches Nationalgewürz universell für Eintöpfe, Fleisch, Salate und Gemüse.
Tzaziki-Gewürz zubereitung: Tzaziki, Dips,
Vanille: Süßspeisen, Kompotte, Gebäcke.
Virginigewürz: Braten, Marinaden, Steaks, Salate.
Wacholderbeeren: Sauerbraten, Sauerkraut, Wildgerichte, Marinaden.
Wild-Gewürz zubereitung: Zum Einlegen von Wildbret, Saucen und Haschee, Ragouts.
Zimt: Süßspeisen, Kompotte, Gebäcke, Obstsalat.
Zimtstangen: Kompotte, Punsch, Glühwein.
Zitronenschalen: zum Gebäck, Quarkspeisen, Fleisch und Fisch.
Zitronenpfeffer-Gewürz zubereitung: Fleischgerichte, Leber, Fischgerichte, grüne Salate, Steaks.
Zwiebelpfeffer-Gewürz zubereitung: Alle herzhaften Speisen, Salate, Schnitzel, alles was Sie panieren.
Zwiebelgranulat: Fleischgerichte, Marinaden, Suppen und Saucen

Gewürze-Kräuter Tee

Steffen Schunke

99428 Niedergimmern / Thüringen

Tel. 036203/91420

Fax: 036203/768479

Mobil: 0152/04897894

Per Versandhandel oder auf dem Wochenmarkt in Weimar!