

Kräuterkompass

Fissler

Die richtigen Kräuter gekonnt eingesetzt, machen aus einem einfachen Gericht ein kulinarisches Highlight. Am besten frische Kräuter verwenden und diese erst kurz vor Gebrauch mit einem scharfen Messer zerkleinern. Frische Kräuter erst am Ende der Garzeit zugeben, da sie beim Mitkochen sonst ein bitteres Aroma entwickeln.

Fissler. Freu dich aufs Kochen.

Melisse

Der frische, zitronenaromatische Geschmack harmonisiert gut mit Wild, Geflügel, Pilzgerichten, Salat-Dressings.



Minze

Mit frischem, mentholartigem Geschmack traditionell zu Lamm, harmonisiert aber auch mit Rindfleisch, besonders zu kalten Bratensaucen, passt außerdem gut zu Fruchtsalaten, Dipsoßen, Cocktails und Hackfleisch.



Orzano

Klassiker der italienischen Küche. Der würzig-scharfe Geschmack verleiht Pizza, Tomatensauce & Co. das gewisse Etwas. Lamm, gebratenem Fleisch oder gegrilltem Fisch, gut geeignet.



Petersilie

Stilbter und zugleich leicht bitterer Geschmack. Kengeweg, Reisfisch, past zu Salaten, Suppen, Eintöpfen und fischen Gerichten. Auch zum Verfeinern von Kartoffeln und Fleisch.



Rosmarin

Ein Klassiker der mediterranen Küche. Rosmarinblätter haben ein würzig-bitteres Aroma, das besonders gut mit Fleisch harmoniert. Aber auch zu Bratkartoffeln sehr lecker.



Salbei

Mit dem leicht bitteren bis pfeffrigen Geschmack gut zu Hülsenfrüchten und Gerichten schmackhafter und leichter verdaulich. Perfekt auch zu italienischen Gerichten wie Ravioli und Saltimbocca.



Thymian

Passiert mit seinem intensiven würzigen, leicht herben Aroma zu allen Braten und kräftigen Fleischgerichten, zu Suppen und zu Gerichten aus Hülsenfrüchten.



Zitronengras

Verleiht asiatischen Gerichten einen frischen Zitronengeschmack. Wird meist im Ganzen mitgekocht und vor dem Verzehr entfernt. Kann auch als Spieß für Gebratenes wie Fisch oder Garnelen verwendet werden.



Basilikum

Durch seinen pfeffrigen und leicht süßlichen Geschmack ein beliebtes Gewürz für italienische Gerichte. Erst kurz vor dem Servieren zugeben, sonst geht zuviel Aroma verloren. Unentbehrlich für die Zubereitung von Pesto!



Beifuß

Leicht bitter im Geschmack, macht schwere Fleischgerichte wie Gans oder Schweinebraten bekömmlicher. Passt aber auch zu Weißkraut und Wirsing.



Dill

Die süßliche Note mit einem Hauch Anis eignet sich als Zusatz für Milchpeisen wie Quark oder Frischkäse. Harmoniert gut mit Gurken, Fisch, Fleisch oder hellen Saucen.



Estragon

Der „Franzose“ schmeckt den Kräutern bitter und leicht pfeffrig. Passt gut zu hellem Fleisch wie Kalb oder Geflügel. Wichtiger Bestandteil der klassischen Sauce Béarnaise.



Kerbel

Das süßliche und leicht pfeiffige Aroma passt optimal zu Lamm und Fisch sowie Suppen und Saucen. Auch gut zu Erbsen wie Omelett und Rührei. Nicht mitkochen und erst kurz vor dem Servieren dazugeben.



Liebstöckel

Wird auch „Magickraut“ genannt. Schmeckt süßlich und intensiv nach Schmorgerichten und Fisch. Kräftiger und erst kurz vor dem Servieren zugeben, da er sonst einen bitteren Geschmack verleiht.



Lorbeerblätter

Die getrockneten Blätter wirken mit einem leicht bitteren Aroma herzhaft. Wild, Eintöpfe und Rodkohl vor allem aber zu säuerlichen Gerichten und Marinaden und Suppen empfohlen.



Majoran

Durch sein mild-würziges und zart-süßliches Aroma ausgezeichnet zu fettem Fleisch, Speck, Leber, Rind- und Schweinefleisch, auch gut für Kartoffel-, Tomaten- und Hülsenfruchtsuppe.



Gewürzkompass

Fissler

Das richtige Gewürz gekonnt eingesetzt, macht aus einem einfachen Gericht ein kulinarisches Highlight. Gewürze deshalb immer trocken, kühl und an einem dunklen Ort lagern und idealerweise erst kurz vor dem Gebrauch zerkleinern, da das Aroma sonst schnell verloren geht.

Fissler. Freu dich aufs Kochen.

Kurkuma



Auch Gelbwurz genannt. Der würzige und leicht bittere Geschmack eignet sich hervorragend für asiatische Fleisch- und Fischgerichte, Eintöpfe, Reisgerichte, Färbt fruchte und Eier Speisen, Färbt die Speisen appetitlich gelb.

Süßlich und gleichzeitige bitter-scharf mit leicht zum Schwelnebraten, Wurstgerichten, Kartoffelgerichten und Klassischen Rot- und Rosenkohl. Frisch reiben und erst zum Ende hinzugeben.



Muskatnus

Starkes Aroma ähnlich Nektar, Muskat und Zimt, eine diefeinliche Schärfe hinzu. Harmonisiert besonders gut mit dem Schweinefleisch und ist vorteilhaft in der Weihnachtsküche.



Piment

Das neueste Gewürz der Welt, verleiht spanischer Paprika, färscher Bolla, Baiser oder kalten Rott den dem Gerecht und das diatikerische Aroma.



Saffran

Sternanis

Sein warm-süßes, an Lakritz erinnerndes Aroma mit dem pfirig-säuerlichen Geschmack passt zu weihnachtlichen oder fermöstlichen Fleischgerichten, z. B. Ente, harmonisiert aber auch mit Schwein.



Vanille

Mit dem blumig-würzigen Aroma hervorrage wie Eiscrème, Milchreis, Vanillesauce oder Griegbrei, Verleiht auch hellem Fleisch oder Fisch eine interessante, delikate Note.



Wacholderbeeren

Bitter-süßes, leicht harziges Aroma, das für Sauerbraten und -kraut unverzichtbar ist. Harmonisiert auch mit Lamm, Schwein und Wild.



Zimt

Gibt Fleischgerichten und Braten mit seinem süßen, holzig-warmen Aroma eine orientalische Note. Gut für die Aromatisierung von Saucen, Rotkohl zur Weihnachtszeit und Lammragout.



Chili

Feurige Schärfe für deftige Gerichte wie Chili-Saucen, Chili con Carne, Gulasch, Pastasaucen, (Bohnen-) Eintöpfe, scharfe Fleisch- und Fischgerichte.



Curry

Würzmischung für exotische Reis- und Nudelgerichte, Passt außerdem sehr gut zu Geflügel, Gemüse oder Fischgerichten. Auch zur Verfeinerung von Suppen und Saucen.



Gewürznelken

Ihr intensives Aroma passt gut zu Süßspeisen, Bratergerichten und in der Weihnachtszeit zu Glühwein oder Lebkuchen. Gemahlen sehr vorsichtig dosieren.



Ingwer

Hat einen zitronenähnlichen, süßlich-scharfen Geschmack und ist fester Bestandteil der asiatischen Küche. Er ist vielseitig einsetzbar und passt zu Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel, Fleisch und Gemüse.



Kardamom

Das Aroma ist leicht zitronig und erinnert an Eukalyptus. Asiatisches Gewürz, das weltweit verwendet wird für süße und würzige Speisen wie Hackfleisch-, Reis- und Fischgerichte, Lamm oder Weihnachtsgebäck.



Knoblauch

Eines der vielseitigsten Gewürze. Mit einem scharfen, süßlichen Aroma und zugleich stütz Knoblauch den Gegenschaum der Gerichte und verleiht ihnen eine mediterrane Note. Optimal zu Fleisch, Fisch- oder Gemüsegerichten.



Koriandersaat

Das Aroma ergibt frische Touch, passt z. B. gut zu Lamm und Kohlgerichten. Ein Geschmack, süßlich mit etwas Schärfe. Am besten frisch mahlen.



Kümmel

Sein warmes und kräftiges Aroma mit leicht bitterem Geschmack passt zu schweren Speisen wie Braten dem Fischgerichte, Eintöpfe, begleitende Saucen oder Saucenkräuter. Färbt und macht sie bekömmlicher.

