

Gewürze

Kleines Gewürzlexikon für den Hobby Metzger

Anis	<i>Pimpinella anisum</i>
Orient, Indien, Mittel- und Südamerika	
Weihnachtsgebäck, Brot und Kuchen. Süßspeisen und Liköre	
Verdauungsfördernd, mildert Blähungen und hilft bei Koliken	

Basilikum	<i>Ocimum basilicum L.</i>
Indien	
Salaten, Suppen, Teigwaren, Fisch und Gemüse	
beruhigende Wirkung, es hilft bei Magenschmerzen und lindert Völlegefühl und wirkt schweißtreibend	

Chili	<i>Capsicum</i>
China, Japan, Indonesien, Mexico und Thailand	
die Pflanze den Gerichten die richtige Schärfe	
Frischer Chili ist reich an Vitamin C, es regt den Kreislauf an wirkt bakterizid und schweißtreibend	

Dill	<i>Anethum graveolens</i>
Mittelmeerraum und Südrussland	
frischen Blätter geben Essigfrüchten einen feinen Geschmack, Fisch	
Hilft bei Verdauungsproblemen	

Gewürznelken	<i>Syzygium aromaticum</i>
Indonesischen Inseln, Madagaska, Tansania und Sri Lanka	
verfeinert Gebäck, Punsch und Süßspeisen und gibt Wild und Geflügel sowie Marinaden aller Art ein besonderes Aroma.	
Magenschonend, appetitanregend, verdauungsfördernd, schmerzstillend und desinfizierend	

Gewürze

Kleines Gewürzlexikon für den Hobby Metzger

Ingwer	<i>Zingiber officinale</i>
China, Jamaika, Australien und Südamerika	
Fruchtig, würzig und aromatisch schmeckend, würzt Ingwer Eintöpfe, Currygerichte und verfeinert im gemahlene Zustand Printen, Lebkuchen, Milchreis und Obstsalat. Passt ausgezeichnet zu Geflügel und Lamm.	
Hilft bei Rheuma, Muskelschmerz und Erkältung. Ist darüber hinaus appetitanregend und verdauungsfördernd.	

Knoblauch	<i>Allium sativum</i>
Steppen Zentralasiens Alten Ägypten, wo Knoblauch bereits in Mengen verzehrt wurde. Schon die ersten Siedler brachten ihn als Heilpflanze auch nach Amerika. Heute ist er weltweit verbreitet.	
Die Schale lässt sich leicht entfernen, indem man die Knoblauchzehen mit der flachen Klinge eines schweren Messers presst. Nach dem Schälen kann man sie leicht in einem Mörser zerstoßen. Vermeiden Sie Knoblauchpressen	
Knoblauch hat eine antiseptische und schleimlösende Wirkung. Er senkt nachweislich den Blutdruck und den Cholesteringehalt.	

Koriander	<i>Coriandrum sativum</i>
Südeuropa und Vorderasien	
Geflügel- und Fleischgerichte werden verfeinert	
Beruhigt die Nerven und harmonisiert bei Störungen im Magen- und Darmbereich.	

Kreuzkümmel	<i>Cuminum cyminum</i>
Mittelmeergebiet oder in Ägypten beheimatet. Heute im Mittleren Osten, Italien und Nordafrika kultiviert	
Der angenehm frische und scharf-aromatische Geschmack würzt besonders deftige (Fleisch-) Gerichte aus der arabischen, lateinamerikanischen und fernöstlichen Küche	
Positive Wirkung für die Verdauung. Entkrampft den Magenbereich. Appetitanregend, beruhigend und blutreinigend.	

Kümmel	<i>Carum carvi</i>
östlichen Mittelmeerländern beheimatet, hat er sich über ganz Europa verbreitet	
Der herbe, anisähnliche Geschmack wird bei Broten und vor allem bei Kohlgemüse zur Würzung verwendet. Schmorgerichte, wie Schwein, Gans und Lamm gewinnen mit Kümmel	
Verdauungsfördernd und hilft bei Blähungen	

Gewürze

Kleines Gewürzlexikon für den Hobby Metzger

Lorbeer	<i>Laurus nobilis</i>
Kleinasien beheimatet findet man Lorbeer von der Türkei bis Spanien	
leicht bittere, herbe, aromatisch und würzig schmeckende Lorbeer passt zu allem, was sauer ist. Besonders zu Sülzkoteletts und Fleischsülze. Lorbeerblätter sind lecker in Sauerbraten und Wild	
Als Essenz oder Salbe hilfreich bei Rheumabeschwerden	

Majoran	<i>Origanum majorana</i>
östlichen Mittelmeerregion kommend, ist Majoran heute vor allem in Frankreich und Spanien kultiviert	
aromatisch, würzig und leicht herb schmeckend, ist Majoran das typische Wurstkraut (Blutwurst, Thüringer Bratwürste), passt auch sehr gut zu Erbseneintopf, Kartoffelsuppe, Sauerkraut, Gehacktem und Hammel- und Schweinefleisch	
Magenstärkend, krampfstillend und verdauungsfördernd	

Muskatnuss	<i>Myristica fragrans</i>
Molukken bzw. Neuguinea wird die Muskatnuss heute vor allem in Mauritius, Brasilien, Madagaskar, Westindien und Indonesien angebaut	
Feurig-würzig schmeckend passt Muskat zu allem Salzigem wie Blumenkohl, Rahmspinat und Kartoffelbrei und natürlich zu entsprechenden Fleischgerichten.	
Verdauungsfördernd	

Oregano	<i>Origanum vulgare</i>
Oregano ist in der Mittelmeerregion heimisch und wird dort auch heute angebaut.	
Angenehm frisch, leicht süßlich und würzig schmeckend, paßt Oregano sehr gut zu Pasta und Pizza aber auch zu Schweine- und Rinderbraten	
Appetitanregend, desinfizierend, antibakteriell. Hilfreich bei Blutungen, Magenschmerzen und Durchfall	

Paprika	<i>Capsicum annuum</i>
Beheimatet im tropischen Süd- und Mittelamerika, ist die Pflanze daneben heute vorwiegend in den Balkanländern, Ungarn und den baskischen Teilen von Frankreich und Spanien angebaut	
Von mild bis sehr scharf schmeckend, ist Paprika das ungarische Nationalgewürz und fehlt in keinem Gulasch, serbischen Rindfleisch oder Paprikaschnitzel. Rind, Lamm, Schwein und Geflügel gewinnen durch Paprika.	
Appetitanregend, kreislaufstärkend, keimtötend. Hoher Vitamin C-Anteil	

Gewürze

Kleines Gewürzlexikon für den Hobby Metzger

Petersilie	<i>Petroselinum crispum</i>
Vermutlich im Mittelmeerraum beheimatet, wird Petersilie heute weltweit angebaut	
Der leicht bittere, frisch-süßliche Geschmack verfeinert Salate, Sauce, Suppen und Kartoffeln	
Gesundheitliche Wirkung: entzündungshemmend, blutreinigend, harntreibend und appetitanregend	

Pfeffer	<i>Piper nigrum</i>
In Indien beheimatet, wird Pfeffer heute vornehmlich in Brasilien, Malaysia, Indonesien und Indien angebaut.	
Aromatisch scharf, leicht brennend ist Pfeffer das Universalgewürz in der Europäischen Küche und paßt zu allen pikanten (Fleisch-) Gerichten	
Stoffwechsel- und verdauungsfördernd.	

Piment	<i>Pimenta dioica</i>
Mittelamerika und den Westindischen Inseln stammend, ist Jamaika der heutige Hauptproduzent.	
Pfeffrig scharf im Geschmack würzt Piment Marinaden für Fleischgerichte. Auch in Aachener Printen und Spekulatius ist Piment unentbehrlich.	
Magenstärkend, appetitanregend	

Rosmarin	<i>Rosmarinus officinalis</i>
Beheimatet im Mittelmeerraum, heute in USA, Spanien, Frankreich und Nordafrika angebaut	
Würzig und harzig schmeckend findet Rosmarin besonders Verwendung in der mediterranen Küche und würzt Geflügel, Schweinefleisch, Wild und Lamm, lecker zu fruchtigen Gemüsen	
Gesundheitliche Wirkung: harmonisierend auf Kreislauf und Nerven, gut bei Erschöpfung, Magenbeschwerden und Kopfschmerzen.	

Safran	<i>Crocus sativus</i>
Beheimatet in Vorderasien, wird Safran heute in der ganzen Mittelmeerregion, Indien, China, Iran und Irak angebaut.	
Färbt alle Speisen gelb und schmeckt aromatisch herb, zartbitter bis würzig und paßt sehr gut zu Fisch, Lamm und Geflügel	
Kräftigend, herzstärkend.	

Gewürze

Kleines Gewürzlexikon für den Hobby Metzger

Senfsaat	<i>Sinapis alba</i>
Mittelmeerregion und ist heute in ganz Europa, besonders in Deutschland und Frankreich anzutreffen	
Senfkörner des weißen Senfs werden in manchen Wurstsorten sowie zum Einlegen von Senfgurken verwendet. Gemahlene Senfkörner (Senfpulver) sind oft eines der Currypulverbestandteile.	
Hausmittel bei Hexenschuß, Bronchitis und Rippenfellentzündung im Einsatz	
Zimt	<i>Cinnamomum verum</i>
Wohl ursprünglich aus Ceylon, wird Zimt heute in Südostasien, Südindien, Indonesien, China, auf den Seychellen, Antillen, Guyana, Mauritius und Brasilien angebaut	
Fein, süßlich und hocharomatisch schmeckend, würzt Zimt in Deutschland traditionell Milchreis. Anders in der orientalischen Küche, hier würzt er Fleisch- und Fischgerichte	
Blutzuckersenkend, regt Herz und Kreislauf an	
Zwiebel	<i>Allium cepa</i>
Vermutlich im westlichen Asien beheimatet, wird die Zwiebel heute überall angebaut	
Außer zu Süßspeisen werden Zwiebeln fast überall verwendet.	
Altes Hausmittel gegen Husten und Erkältung, senkt die Blutfettwerte und den Blutzucker, blutgerinnungshemmende Eigenschaften	
Thymian	<i>Thymus vulgaris</i>
Mittelmeerraum beheimatet und auch heute kultiviert	
Der herzhaft würzige und leicht harzige Geschmack passt prima zu Fleisch- und Kohlgerichten.	
Als Hausmittel: fiebersenkend, desinfizierend, sowie bei Verdauungsproblemen und Halsschmerzen	
Wacholder	<i>Juniperus communis</i>
Ursprungs- und Verbreitungsgebiet ist Europa	
Schmeckt würzig-süß und ist damit das Gewürz der ersten Wahl bei Wildgerichten, passt aber auch zu anderen Fleischgerichten wie Lamm-, Rind- und Schweinefleisch	
Entzündungshemmend, appetitanregend, harntreibend, verdauungsfördernd, verbessert die Blutzirkulation	

Gewürze Kleines Gewürzlexikon für den Hobby Metzger

Vanille	<i>Vanilla planifolia</i>
Beheimatet ist die kletternde Orchidee, von der die Vanilleschoten stammen, in Mittelamerika. Sie wird heute auch auf Réunion, Madagaskar und den Komoren angebaut	
Leicht süßlich und eigentümlich-aromatisch schmeckend, passt Vanille zu allem was süß ist. Sie gehört z. B. an Schokolade, Tee und Kaffee, Desserts jeglicher Art, sowie Obstkompott und Obstsalat. Aber auch Kuchen und Gebäck werden mit Vanille verfeinert	
Der Vanille wird eine herzstärkende und stimmungsaufhellende Wirkung nachgesagt. Selbst Angst und Müdigkeit sollte Vanille reduzieren	