

Jill Norman

DAS GROSSE BUCH DER
GEWÜRZE



Mondo Verlag

Inhaltsverzeichnis

EINFÜHRUNG 6

DER GEWÜRZHANDEL EINST UND JETZT 8

INDEX DER GEWÜRZE 18

alphabetisch nach botanischen Namen

Paradieskörner £>://* Selleriesamen* Sen/> Chilis* Kümmel* Kassie* Zimt* Koriander
* Safran * Kreuzkümmel * Gelbwurz/Kurkuma * Zitwerwurzel * Lemongras * Kardamom *
Gewürznelken * Asafötida * Fenchel* Sternanis * Wacholder* Galanga * Muskatnuss und
-blute* Schwarzkümmel* Mohn * Nelkenpfeffer* Anis* Pfeffer* langer Pfeffer* Kubeben
* Sumach * Sesam * Tamarinde * Ajowan * Griechisch Heu * Vanille * Fagara * Ingwer*
Kaffernlimetten * Kempferia galanga * Amchoor* Curryblätter* Schraubenbaum*



GEWÜRZMISCHUNGEN 68

Übersicht über die beliebtesten Gewürzmischungen aus aller Welt

Shichimi Togarashi Chinesisches Fünf-Gewürze-Pulver* Sambals * Nam priks *
Currypasten und -pulver * Panch Phoron * Masalas * Baharat * Berbere * Harissa * Tabil *
Raselhanout* Quatre-epices* Melange classique* Gewürze für Pickles* Puddinggewürz
* Gewürze der Cajuns * Barbecue-Gewürzmischungen*

MIT GEWÜRZEN KOCHEN 110

<i>Suppen und Vorspeisen</i>	112	136	<i>Desserts</i>
<i>Fischgerichte</i>	115	138	<i>Brot, Kuchen und Gebäck</i>
<i>Fleischgerichte</i>	119	142	<i>Saucen und Konserven</i>
<i>Gemüse- und Getreidegerichte</i>	127	145	<i>Getränke</i>
<i>Salate</i>	133		

GEWÜRZE IM HEIM 146

<i>Gewürzfreuden</i>	148	152	<i>Gewürze als Heilmittel</i>
<i>Pomander und Potpourris</i>	150	154	<i>Zubereitung und Aufbewahrung von Gewürzen</i>

Register 156

Quellennachweis und Bibliographie 160