

Bettina Matthaei

# Würzen

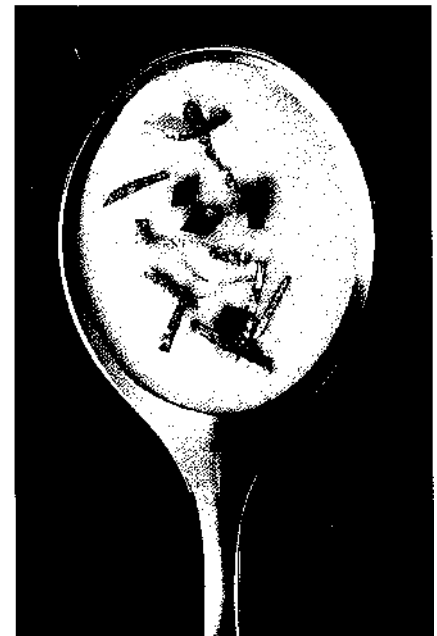
einfach besonders | besonders einfach

Fotos: Westermann Studios GbR  
Jan-Peter Westermann,  
Nikolai Buroh, Bea Singer



# Workshop: ;i>er das \\

<b>SALZIG</b>	12
Salzige Gewürze und Würzen	14
Rezepte für Salzmischungen	16
Das salzt auch	18
Tomatensauce - vier Mal anders salzig gewürzt	20
<b>SCHARF</b>	22
Scharfe Gewürze und Würzen	24
Rezepte für feurige Mischungen	26
Das schärft auch	28
Scharfe Saucen zu Medaillons - vier Mal anders	30
<b>SAUER</b>	32
Saure Gewürze und Würzen	34
Rezepte für säuerliche Mischungen	36
Noch mehr Saures	38
Hühnersüppchen -vier Mal anders säuerlich	40
<b>BITTER</b>	42
Bittere Gewürze und Würzen	44
Rezepte für fein-herbe Mischungen	46
Noch mehr Bitteres	48
Herbe Dressings - vier Mal anders	50
<b>süss</b>	52
Süße Gewürze und Würzen	54
Rezepte für süße Mischungen	56
Das süßt auch	58
Süße Crepes - vier Mal anders	60
<b>GEWÜRZMISCHUNGEN</b>	62
Gut zu wissen: Küchenpraxis, Küchenhelfer	64
Rezepte	68



# Rezepte: geu•

## sehI-1•

; Vor-

# Nachschlag:

<b>SALATE &amp; SUPPEN</b>	<b>76</b>	<b>GLOSSAR</b>	<b>204</b>
Als Starter, Zwischengang oder kleine Mahlzeit - frische Salate und feine Süsschen passen immer.		Die 24 am häufigsten verwendeten Gewürze: Aroma, Geschmack und Verwendung; mit je einem Mini-Rezept zum Kennenlernen.	
<b>SNACKS&amp;DIPS</b>	<b>98</b>	Außerdem: Bezugsadressen für Gewürze	
Sie sind köstliche Appetizer, partytaugliches Fingerfood und großartig auf jedem Vorspeisen-Bufferet.		<b>GETRÄNKETIPPS</b>	<b>209</b>
<b>NUDELN &amp; REIS</b>	<b>112</b>	Getränkertips und Weinempfehlungen für die Gerichte in diesem Buch	
Die echten Verwandlungskünstler-wie geschaffen für würzige Variationen.		<b>REGISTER</b>	<b>210</b>
<b>KARTOFFELN, GEMÜSE &amp; HÜLSENFRÜCHTE</b>	<b>132</b>	Alle Rezepte und Würzvarianten auf einen Blick; mit enthalten: ein ausführliches Stichwortregister.	
Ob Beilage oder Hauptgericht, ob indisch, mediterran, asiatisch oder arabisch gewürzt - hier wird gezeigt, wie unendlich vielseitig sie sind.		<b>IMPRESSUM</b>	<b>216</b>
<b>FISCH &amp; MEERESFRÜCHTE</b>	<b>154</b>		
Kräutergefüllte Forelle, curryscharfe Garnelen oder Tunfisch in Sesamkruste - superfrisch und unwiderstehlich.			
<b>FLEISCH &amp; GEFLÜGEL</b>	<b>170</b>		
Vom klassischen Roastbeef über Involtini-Variationen und asiatisch gewürzten Tafelspitz bis zum marokkanischen Hähnchen.			
<b>DESSERTS</b>	<b>192</b>		
Süß und verführerisch - mal leicht und fruchtig, mal <i>richtig üppig</i> .			