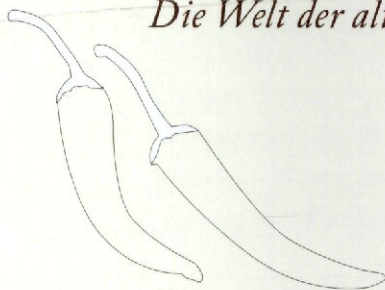


Rita Kopp  
Edelsüß und Rosenscharf



THORBECKE

*Die Welt der alten Gewürze*



# Inhalt

<b>Einleitung</b>	6
<i>Gewürze oder Von der kulturellen Einordnung des Eigenen und des Exotischen</i>	6
<i>Was Gewürze sind und wo sie herkommen</i>	10
<i>Aromen aus aller Welt</i>	14
<i>Gewürze aufbewahren</i>	16
<i>Kräuter pflanzen, ernten und trocknen</i>	17
<b>Mittel- und Südamerika – Chili und Vanille</b>	18
<i>Münchner Milli-Rahmstrudel</i>	30
<b>Nordafrika – Minze und Harissa</b>	32
<i>Tabouleh</i>	38
<b>Spanien und Portugal – Rosmarin und Orange</b>	40
<i>Rossejat de fideus a la marinera</i>	48
<b>Frankreich – Trüffel und Lavendel</b>	50
<i>Tarte au citron</i>	58
<b>Italien – Salbei und Basilikum</b>	60
<i>Pesto alla Genovese</i>	66
<b>Osteuropa und Balkan – Paprika und Mohn</b>	68
<i>Salzstangen mit Kümmel</i>	76
<b>Naher Osten – Rose und Safran</b>	78
<i>Weinblätter mit Hackfleischfüllung</i>	88
<b>Ferner Osten – Ingwer und Zitronengras</b>	90
<i>Vietnamesisches Zitronengras-Süppchen mit Hähncheneinlage</i>	100
<b>Indien – Curry und Zimt</b>	102
<i>Lamm mit Kardamom</i>	110
<b>Bildnachweis</b>	112

