



EINZELGEWÜRZE

Name	Geschmack	Verwendung in der Küche
Ajowan	stark thymianartig	Hülsenfrüchte, Fisch, Kartoffeln, Hackfleisch, als Tee
Anis (süßer Kümmel)	würzig herb süßlich-aromatisch	Plätzchen, Brot, Kuchen, Gemüse, Salate, als Tee und in Milch gekocht
Berberitzen	fruchtig-säuerlich	in Reis, Müsli, statt Preiselbeeren zu Wild
Bockshornkleesamen	eigenartig bitter, leicht mehlig, nussig	Currys, Dhals, Chutneys, Kartoffeln, Auberginen, Fisch- & Fleischgerichte, Eintöpfe, über gebratenem Fisch, Brot
Chili	viel schärfer als Paprika, jedoch weniger aromatisch	Currys, Dhals, Chutneys, Kartoffeln, Auberginen, Fisch- und Fleischgerichte, Eintöpfe, Bestreuen von gebratenem Fisch, Brot & Kleingebäck
Cumin (Mutter-Hafer-, Kreuz-Pfeffer-Kümmel)	aromatisch-würzig, leicht bitter	als Beigabe zu scharf-pikanten Gerichten, Suppen, Käse, Kohl, Salaten, Fleisch
Curcuma (Gelbwurz, Haldi, Indischer Safran, gelber Ingwer, Turmerik)	ingwerähnlich, warm-würzig, leicht bitter	für Reis- und Nudelgerichte, Geflügelragouts, Kouskous, scharfe helle Saucen, Huhn, Eierspeisen, Currys, Chutneys
Fenchel	aromatisch süßlich, anisartig	Gegrillte Sardinen, fette Fleischsorten, als Tee
Galgantwurzel	ingwerartig pfeffrig-scharf	Fleisch, Fisch, Gemüse, Salate, asiatische Gerichte, Brühe, Kokosnußsoße
Ingwer	scharf-aromatisch wärmend	Reis- und Currygerichte, Obst, Gemüse, Soßen, Süßsaures, Backwaren Süßspeisen, als Tee
Kaffirlimettenblätter	zitronig, erfrischend, aromatisch	Für Thai Curry, Fisch, chinesische Gemüsepfanne, Salate, Zitronenreis, in die Marinade für Hähnchen, Lamm & Schwein
Kardamom, grün	fein, süßlich-scharf, eukalyptusartig,	für asiatische Gerichte, Weihnachtsgebäck, Milchreis, Obst, Obstkuchen, Punsch, als Kaffee-, Tee- und Kakaozusatz
Kardamom, weiß	Würzig, frisch, eukalyptusartig	Reisgerichte, Aufläufe, in Verbindung mit Safran, zusammen mit Früchten, Mandeln und Nüssen, zu Kaffee und Punsch
Koriander (Schwindelkorn, Hochzeitskügelchen)	warm, süß, mild, orangenartig	für Fleisch-, Wild- und Currygerichte, Fischsud, Gemüse, Rote Beete, Brot, passt zu Chili, Knoblauch, Cumin, Oliven, Pilzen
Lemon Myrtle Zitronenmyrte	Sehr zitronig, 200 x stärker als Zitrone, nicht sauer, basisch	Universalgewürz für Huhn, Fisch und Schwein, in Curry in vegane Gerichte, der besondere Kick für Süßspeisen und als sehr fruchtiger Zitronentee auch kalt im Sommer.
Muskatblüte (Macis)	süßlich bitter, feiner als Muskatnuß	Spargel- und Blumenkohlcremesuppe, feines Gemüse, helle Soßen, Fisch, Süßspeisen, Milchreis, Vanillesauce
Muskatnuß (Bandanuß, Suppennuß)	feurig-würzig, leicht bitter	Kartoffelpüree, chinesische Gerichte, helle Soßen, Blumenkohl, Spinat, Rosenkohl, Gemüse, Fisch, Gebäck





Name	Geschmack	Verwendung in der Küche
Nelken	feurig-scharf, leicht brennend	Wild, Hammel, Schwein, Fisch, Brühe, Marinaden, Sauerkraut, Rotkraut, Suppen, Brühe, Kompott, Süßspeisen, Glühwein,
Paprika geräuchert	mild-süß, rauchig-aromatisch	Eintopf, Grillgerichte, Schaschlik, Gulasch, Fisch, Schmorfleisch, Geflügel und dunkle Soßen oder auf's Käsebrod
Paradieskörner Guineapfeffer, Meleguetapfeffer	Scharf, warm, würzig, herb	Afrikanische Gerichte, Schmorfleisch, Gemüse, Fisch, Likör, Lebkuchen
Piment (Nelkenpfeffer, Gewürzkerne, Jamaikapfeffer, Neugewürz, Allgewürz)	säuerlich-pfeffrig, aromatisch	Marinaden, Sauerbraten, Schmorbraten, Fisch, Wurst, als Pfefferersatz, Pfefferkuchen
Rauchsalz dänisches	Duft nach frisch geräuchertem, 160 Stunden geräuchert	Wird besonders auch von Vegetariern geschätzt, für Sojagerichte, gibt allen Gerichten einen Rauchgeschmack, für alle pikanten Gerichte
Safran (Suppengelb)	aromatisch-herb, zartbitter	Reis, Huhn, Paella, Fisch, Brühe, Kuchen, Gebäck
Schabziegerklee, (Brotklee Käseklee)	stark aromatisch, würzig	Käse, Quark, Kartoffeln, Roggengebäck
Schwarzkümmel (Zwiebelsamen, Kalonji)	würzig-scharf	Papadam, weißes Fladenbrot, sonstiges Gebäck, Gemüsegerichte, als Pfefferersatz, als Tee
Senfkörner- goldgelb- (weißer Senf)	würzig-scharf, leicht nussig	für Wurst, zur Herstellung von Senf, zum Einlegen von saurem Gemüse
Sternanis (Chinaanis, Badian)	wie Anis, etwas feiner und bitterer	Gebäck, Süßspeisen, chinesische Ente, süßsaureres Schweinefleisch, Süßspeisen
Sumach (Sumak, Sizilianischer Zucker)	fruchtig-säuerlich	(mit 10% Salz) Salatwürze, zum Säuern von Fleisch- und Gemüsegerichten, Fisch, Reis, Hülsenfrüchte
Tonka Bohnen	Intensiv, vanillig, leicht nach Amaretto	Überall wo man sonst Vanille verwendet für Desserts, Eiskreme, Sahne, Kuchen, Marmelade
Bourbon Vanille	süßlich würzig	Vanillezucker, -sauce, -milch, Gebäck, Kompott, Obstsalat,...
Wacholderbeeren	süßlich-würzig, harzig-bitter	Wild, Wildgeflügel, Fischesud, Marinaden, Sauerkraut, Rotkohl, Weißkohl, fette, blähende Speisen
Zimt (echter Ceylon Zimt)	süßlich-aromatisch	Pfefferkuchen, Plätzchen, Apfelkuchen, Pflaumenmus, mit Zucker zu Milchreis, für die chinesische und indische Küche
Zimtblüte	nelkenartig-zimtig	Kompott, Süßspeisen, Kuchen, Kleingebäck
Zimtrinde	süßlich-aromatisch, etwas bitterer als Zimt & weniger süß	in Pudding, Aufläufen, Pfannkuchen, Desserts, Kuchen, Keksen, mit Äpfeln und Schokolade, zu Reis- und Fleischgerichten, Currys, Punsch und Glühwein