

LEMON
PEPPER
KOMPANIE

Mrs Meddy's Original Lemon Pepper® Der Allrounder - Das Gewürz für alle Sinne und jedes Gericht



Ein handgemischter Zitronenpfeffer bringt Südafrika und Indien in einem Gewürz nach Deutschland. Der betörende Duft Asiens, die geheimnisvolle Würze Afrikas, von Hand gemischt zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis. Lemon Pepper (deutsch: Zitronenpfeffer) ist in Afrika und Indien eine beliebte Gewürzmischung, die vielseitig verwendet wird. Ob Grill, Pfanne oder Schmortopf – Mrs Meddy's Original Lemon Pepper ersetzt Pfeffer, Salz und viele andere Gewürze und ist der perfekte Begleiter für Fleisch, Gemüse, Salat, Fisch und Käse.

Verwendung

Grundsätzlich: Kein Salz oder Pfeffer zusätzlich verwenden. Schmeckt sehr intensiv - eher weniger als mehr. Enthaltene Fruchtsalze lösen sich in Wasser. Fruchtsalze entstehen durch Trocknen von Fruchtsäften, bei Lemon Pepper ist es Zitronensaft.

Fleisch:	Passt zu jedem Fleisch. Als Marinade oder direkt würzen
Grill	Vorher in LP-Marinade einlegen oder erst würzen, wenn man das Fleisch vom Grill nimmt - nicht während des Grillens!
Pfanne	Verwendung wie beim Grillen, exzellent auch für die Soßenbasis
Topf	Im Schmortopf läuft Lemon Pepper zur Höchstform auf, passt immer!
Geflügel:	Lemon Pepper passt perfekt, denn in seiner Heimat wird er viel zu Geflügel verwendet. Weniger nehmen, als bei Rind oder Schwein
	Verwendung wie bei "Fleisch"
Fisch:	Genial zu Thunfisch und Lachs. Fetten Fisch gut würzen, mageren nur wenig verwenden, sehr gut zum selber Graven und Räuchern

Grill	Vorher in LP-Mariande einlegen oder erst würzen, wenn man es vom Grill nimmt - nicht während des Grillens würzen!
Pfanne	Verwendung wie beim Grillen, exzellent auch für die Soßenbasis
Räuchern	Zum Einlegen vor dem Räuchern NUR Lemon Pepper verwenden - sonst zu intensiv
Matjes	Ein Gedicht - einfach darüber streuen...
Graven	Nur die Innenseiten der Filets einreiben - Menge nach Geschmack (eher weniger).
Meeresfrüchte:	Perfekt! Ersetzt Zitrone, Salz und Pfeffer. Bringt den Eigengeschmack optimal zur Geltung
Calamari	Passt zu allen Zubereitungsarten. Verwendung wie bei Fisch.
Muscheln	Zu Jacobsmuscheln ein Muss! Sehr aromatisch zu Miesmuscheln. Im Sud oder direkt darüber
Shrimps & Co	Ins Öl oder in die Soße geben
Gemüse:	Ob aus der Pfanne oder gedämpft - Lemon Pepper passt immer. Vorsichtig dosieren!
Kürbis	Vom Grill, aus der Pfanne oder in der Suppe - Lemon Pepper bringt in jeden Kürbis Geschmack.
Spargel	Vor dem Servieren drüber streuen - ein Gedicht
Pilze	Hebt den Eigengeschmack der Pilze - sparsam verwenden
Obst:	Topp bei Gurke, Erdbeeren, Melone - Ausprobieren, passt zu erstaunlich vielen Obstsorten Bringt eine zitronige Note.
Pasta:	Egal welche Soße es dazu gibt - Lemon Pepper macht sie noch besser
Gnocci	Direkt drüber streuen. Besonders gut entwickelt sich der Geschmack mit Buttersoßen
Salat:	Passt zu jedem Salat. Sonst nur Öl dazu (keinen Essig, Salz und Pfeffer)
Käse:	Stark bei allen Frischkäsen, besonders Ziegenkäse Auch gut: Harzer Käse, Limburger, Camembert, Gorgonzola (nimmt die Schärfe)
Dessert:	Ausprobieren! Erstaunliche Geschmackserlebnisse, egal ob salzig oder süß
Smoothies:	Bringt eine zitronige Note, topp bei Gurke, Erdbeeren, Melone
Outdoor:	Eine Dose Lemon Pepper dabei und alles schmeckt!
Pur:	Zusammen mit frischem Brot und Olivenöl - ein Gedicht

Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und künstliche Aromen sind tabu. Die Basis für Mrs Meddy's Original Lemon Pepper liefern Schwarzer und Roter Pfeffer, Zitronenschale sowie Limettenöl, Zitronensalz, Piment und Kardamom.

EU-Allergikerhinweis: Unser Lemon Pepper wird von Mrs Meddy in ihrer Gewürzmanufaktur ausschließlich von Hand gemischt. Daher kann er Spuren von anderen Saaten, Nüssen und Kernen enthalten.

Ständig neue Rezepte gibt es auf facebook.com/lemonpepper.de