

LEMON  
PEPPER  
KOMPANIE

**Mrs Meddy´s Original Black Lemon® - Handmade Madagaskar Style**  
**Wenige, feine Zutaten - jede ein Genuss - zusammen unschlagbar.**  
**Der Intensive - Aroma pur**



Eine Gewürzmischung für Kenner und Liebhaber intensiver Aromen und Düfte. Mrs Meddy´s Original Black Lemon. Intensiver afrikanisch-indischer Duft. Ob Grill, Pfanne oder Schmortopf – er ersetzt Pfeffer, Salz und viele andere Gewürze und ist der perfekte Begleiter für Fleisch, Gemüse, Salat, Fisch und Käse. Besonders als Trockenmarinade für Grill, Pfanne und Smoker eine Sensation.

**Unterschied zu Lemon Pepper:** Noch intensiver, aromatischer, aber ohne das süßlich-fruchtige Element. Dafür mit einer deutlichen Pfeffernote.

**Inhaltsstoffe:** Frischer Madagaskarpfeffer, aromatischer Dhania-Koriander, Bio-Zitronenschale, Zitronensalz, natürliches unbehandeltes Meersalz. Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und künstliche Aromen sind tabu.

**Verwendung:**

Grundsätzlich: Kein Salz oder Pfeffer zusätzlich verwenden. Schmeckt sehr intensiv - eher weniger als mehr. Sparsam mit Black Lemon umgehen, er "zieht" Wasser, d.h. zuviel und das Fleisch wird trocken!

**Mrs Meddy´s Gewürze sind so abgestimmt, dass sie alle untereinander kombinierbar sind.**

**Fleisch:**  
Grill

**Passt zu jedem Fleisch. Als Marinade oder direkt würzen**  
Vorher in Black Lemon-Marinade einlegen oder erst würzen, wenn man das Fleisch vom Grill nimmt - nicht während des Grillens!

Pfanne Topf	Verwendung wie beim Grillen, exzellent auch für die Soßenbasis Im Schmortopf läuft Black Lemon zur Höchstform auf, passt immer!
<b>Geflügel:</b>	<b>Black Lemon ist sehr intensiv. Verleiht Geflügel einen starken, aromatischen Geschmackscharakter. Weniger nehmen als bei Rind oder Schwein.</b>
<b>Fisch:</b>	<b>Genial zu Thunfisch und Lachs. Fetten Fisch gut würzen, mageren nur wenig. Sehr gut zum selber Graven und Räuchern.</b>
Grill	Vorher marinieren oder erst würzen, wenn man es vom Grill nimmt - nicht während des Grillens würzen! Tipp: Trocken marinieren.
Pfanne Matjes	Verwendung wie beim Grillen, exzellent auch für die Soßenbasis Ein Gedicht - einfach darüber streuen...
<b>Meeresfrüchte:</b>	<b>Perfekt! Ersetzt Zitrone, Salz und Pfeffer. Bringt den Eigengeschmack optimal zur Geltung. Lemon Herb bringt noch mehr Aroma, Lemon Curry feine Schärfe.</b>
Calamari Muscheln	Passt zu allen Zubereitungsarten. Verwendung wie bei Fisch. Zu Jacobsmuscheln ein Muss! Sehr aromatisch zu Miesmuscheln. Im Sud oder direkt darüber. Sparsam!
Shrimps & Co	Ins Öl oder in die Soße geben
<b>Gemüse:</b>	<b>Ob aus der Pfanne oder gedämpft - mit Black Lemon ist auf einmal Geschmack drin.</b>
Kürbis	Gut auch in Kombination mit den anderen Gewürzen von Mrs Meddy Vom Grill, aus der Pfanne oder in der Suppe - Black Lemon bringt in jeden Kürbis Geschmack.
Spargel Pilze	Vor dem Servieren drüber streuen - ein Gedicht Hebt den Eigengeschmack der Pilze - sparsam verwenden Auch gut dazu: Lemon Herb
<b>Obst:</b>	<b>Topp bei Gurke, Erdbeeren, Melone - Ausprobieren, passt zu erstaunlich vielen Obstsorten - bringt eine zitronig-scharfe Note.</b>
<b>Pasta:</b>	<b>Egal welche Soße es dazu gibt - Black Lemon macht sie noch besser</b>
Gnocci	Direkt drüber streuen. Besonders gut entwickelt sich der Geschmack mit Buttersoßen
<b>Salat:</b>	<b>Passt zu jedem Salat. Sonst nur Öl dazu (keinen Essig, Salz und Pfeffer). Abschmecken mit etwas Lemon Herb.</b>
<b>Käse:</b>	<b>Stark bei allen Frischkäsen, besonders Ziegenkäse</b> Auch gut: Harzer Käse, Limburger, Camembert, Gorgonzola
<b>Dessert:</b>	<b>Erstaunliche Geschmackserlebnisse, egal ob salzig oder süß</b>
<b>Smoothies:</b>	<b>Bringt eine zitronig-scharfe Note, geht fast überall</b>
<b>Pur:</b>	<b>Zusammen mit frischem Brot und Olivenöl - ein Gedicht</b>

**EU-Allergikerhinweis:** Unser Black Lemon 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 unserer Homepage und [facebook.com/lemonpepper.de](https://facebook.com/lemonpepper.de)**