

LEMON PEPPER KOMPANIE

Mrs Meddy's Original Lemon Curry® Aromatisch, frisch und mit einer angenehmen, zitronigen Schärfe



Handgemischtes Curry von Mrs Meddy aus Durban/Südafrika lässt sich mit anderen Curries schwer vergleichen. Es ist milder, aber viel aromatischer, dazu mit einem frischen Duft. Das Aroma ist wesentlich intensiver als bei üblichen Curries, aber mit einer ausgeglichenen, harmonischen Schärfe, die die anderen Geschmacksrichtungen eines Gerichtes nicht überdecken, sondern um eine frische aromatische Note ergänzen.

VERWENDUNG

Grundsätzlich: Kein Salz und kaum Pfeffer zusätzlich verwenden, da Mrs Meddy's Lemon Curry diese Geschmacksrichtung mit abdeckt. Passt überall rein, wo eine frische aromatische Schärfe gewünscht wird.

Tipp: Lemon Curry mit wenig Öl in Topf oder Pfanne geben, dann erhitzen und kurz bevor es zu "rauchen" beginnt mit Öl, Kokosmilch oder Soße ablöschen. Unbedingt dabei bleiben!
Intensiviert das Aroma des Lemon Curry.

Oft passt dazu noch Mrs Meddy's Lemon Pepper und Lemon Masala - das perfekte Gewürztrio!

Fleisch:

Passt vor allem zu Lamm und Schwein.

Am intensivsten als Marinade oder Trockenmarinade.

Marinade am besten mit Öl oder Kokosmilch.

Grill

Vorher in Marinade einlegen - je länger, umso besser.

Pfanne

Verwendung wie beim Grillen, exzellent auch für die Soßenbasis

Topf

Im Schmortopf läuft Lemon Curry zur Höchstform auf, passt immer!

Geflügel:	Lemon Curry passt perfekt, denn in seiner Heimat wird es viel zu Geflügel verwendet. Verwendung wie bei "Fleisch"
Fisch:	Genial zu Thunfisch und Lachs. Fetten Fisch gut würzen, bei magerem nur wenig verwenden, sehr gut zum selber Graven und Räuchern (heiß + kalt)
Grill	Vorher in Marinade einlegen - desto länger, desto besser.
Pfanne	Verwendung wie beim Grillen, exzellent auch für die Soßenbasis
Räuchern	Zum Einlegen vor dem Räuchern wenig Lemon Curry verwenden - sonst zu intensiv. Sehr aromatisch ist die Kombination mit Lemon Pepper und/oder Lemon Masala
Graven	Nur die Innenseiten der Filets einreiben - Menge nach Geschmack (eher weniger). Dann gut verpackt vier Tage in den Kühlschrank legen.
Meeresfrüchte:	Perfekt! Bringt eine zitronig frische Schärfe, unterstützt den Eigengeschmack optimal
Calamari	Passt zu allen Zubereitungsarten. Verwendung wie bei Fisch.
Muscheln	Zu Jakobsmuscheln zusammen mit Lemon Pepper ein Muss! Sehr aromatisch zu Miesmuscheln. Im Sud oder direkt darüber
Shrimps & Co	Ins Öl oder in die Soße geben und gut einreiben.
Gemüse:	Ob aus der Pfanne, Wok oder gedämpft - Lemon Curry passt immer, wenn es aromatisch scharf sein soll. Kokosmilch macht es noch intensiver. Dazu passt Lemon Pepper und/oder Lemon Masala.
Kürbis	Vom Grill, aus der Pfanne oder in der Suppe - Lemon Curry bringt in jeden Kürbis Geschmack.
Spargel	Vor dem Servieren drüber streuen - gibt einen asiatischen Touch.
Pilze	Bringt eine aromatische Schärfe - sparsam verwenden.
Kohlarten:	Lemon Pepper passt zu allen, zusammen mit Lemon Curry und/oder Lemon Masala perfekt asiatisches Aroma. Klasse zusammen mit Kokosmilch.
Obst:	Top bei Banane und anderen, exotischen Früchten, sobald sie in die Pfanne kommen oder auf den Grill.
Pasta:	Egal welche Soße es dazu gibt - Lemon Curry bringt exotische Aromen und Schärfe. Noch besser in Kombination mit Lemon Pepper und Lemon Masala.
Gnocchi	Direkt darüber streuen. Besonders gut entwickelt sich der Geschmack mit Butter- und Olivenölsoßen.
Dessert:	Ausprobieren! Erstaunliche Geschmackserlebnisse, egal ob salzig oder süß
Outdoor und Reise:	Eine Dose Lemon Pepper dabei und alles schmeckt! Besser noch: Mrs Meddy's Magic Trio: Lemon Pepper, Lemon Curry, Lemon Masala. Haben wir ausführlich getestet!

Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und künstliche Aromen sind tabu

Die Basis für Mrs Meddy´s Original Lemon Curry:

Garum Masala, Kurkuma, Zitronenschale, Chilli, Knoblauch, Ingwer, Koriander, Kreuzkümmel, Nelke, Fenchel, Muskat, weißer Pfeffer.

EU-Allergikerhinweis:

Unser Lemon Curry 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](https://www.facebook.com/lemonpepper.de)