

LEMON
PEPPER
KOMPANIE

**Mrs Meddy´s Original Lemon Herb® - Handmade Sansibar Style
Tropische Mischung mit orientalisches-afrikanischen Einflüssen
- Der Würzige -**



Sehr würzig, komplex und intensiv, aber ohne Schärfe. Passt als aromenreicher Allrounder perfekt zu Gemüse, Salaten, Fisch, hellem Fleisch und Milchprodukten. Man braucht keine weiteren Gewürze. Wer es etwas schärfer haben will: Lemon Curry oder Lemon Lava mit dazugeben.

VERWENDUNG:

Grundsätzlich: Kein Salz und kaum Pfeffer zusätzlich verwenden, da Mrs Meddy´s Lemon Herb diese Geschmacksrichtung mit abdeckt. Passt überall rein, wo der vorhandene Geschmack intensiviert werden soll, unterstützt andere Aromen perfekt, ohne sie zu überdecken

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

Inhaltsstoffe:

Kurkuma, Zitronenschalen, Knoblauch, Chili, Zwiebeln, Ingwer, Koriander, Pfeffer, **Senfmehl**, Meersalz, Rohrohrzucker, Zitronenöl. Nur natürliche Inhaltsstoffe.

Keine Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und künstliche Aromen.

Vegan und gentechnikfrei nach EG-VO 1829+1830/2003

Fleisch: Passt vor allem zu hellem Fleisch, wie Geflügel, aber auch Schwein.
Am intensivsten als Marinade oder Trockenmarinade.

Marinade am besten mit Öl oder Kokosmilch.

Grill Vorher in Marinade einlegen - je länger, umso besser.

Grilldip Der Knaller: 10 g auf 250g griechischer Joghurt mit 10 % Fett.

Pfanne Verwendung wie beim Grillen, exzellent auch für jede Soßenbasis

Topf Im Schmortopf bringt Lemon Herb eine sehr harmonische Grundwürze und verträgt sich perfekt mit allen anderen Gewürzen von Mrs Meddy.

- Geflügel:** Lemon Herb passt perfekt, verstärkt den Eigengeschmack.
- Fisch:** Genial zu Thunfisch und Lachs. Fetten Fisch gut würzen, bei magerem nur wenig verwenden, sehr gut zum selber Graven und Räuchern.
- 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 mit Lemon Herb einreiben. Da er im Vergleich zu den anderen Gewürzen von Mrs Meddy mild ist, gerne mehr. Sehr aromatisch ist die Kombination mit Lemon Pepper und/oder Lemon Curry und Lava
- Graven Nur die Innenseiten der Fischfilets einreiben - Menge nach Geschmack (eher weniger). Dann gut verpackt vier Tage in den Kühlschrank legen. Beschweren und jeden Tag wenden.
- Meeresfrüchte:** Perfekt! Bringt eine würzige Frische, unterstützt den Eigengeschmack optimal
- Calamari Passt zu allen Zubereitungsarten. Verwendung wie bei Fisch.
- Muscheln Zu Jakobsmuscheln ein Muss! Sehr aromatisch zu Miesmuscheln im Sud
- Shrimps & Co Ins Öl oder in die Soße geben und gut einreiben.
- Gemüse:** Ob aus der Pfanne, Wok oder gedämpft - Lemon Herb passt immer, wenn es aromatisch sein soll. Bringt auch in fades Gemüse geschmacklichen Pepp. Kokosmilch macht es noch intensiver. Dazu passt Lemon Pepper und/oder Lemon Curry.
- Kürbis Vom Grill, aus der Pfanne oder in der Suppe - Lemon Herb bringt in jeden Kürbis Geschmack.
- Spargel Vor dem Servieren drüber streuen - gibt eine würzige, intensive Note.
- Pilze Peppt jedes Pilzgericht deutlich auf. Dazu noch etwas Lemon Curry für eine feine Schärfe.
- Obst:** Top bei Bananen und anderen, exotischen Früchten, sobald sie in die Pfanne kommen oder auf den Grill.
- Pasta:** Egal welche Soße es dazu gibt - Lemon Herb intensiviert Aromen und Schärfe. Noch besser in Kombination den anderen Gewürzen von Mrs Meddy. Hier kann man seinem Spieltrieb beim Kochen freien Lauf lassen. Z.B. Lemon Curry bringt eine angenehme, frische Schärfe dazu.
- Gnocchi Direkt darüber streuen. Besonders gut entwickelt sich der Geschmack mit Butter- und Olivenölsoßen.
- Dessert:** Ausprobieren! Erstaunliche Geschmackserlebnisse, egal ob salzig oder süß. Klasse bei Desserts mit Frischkäse.
- Brot/Gebäck** Eignet sich hervorragend zum Würzen von Brotteigen und salzigem Gebäck.

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 auf unserer Homepage lemonpepper.de und facebook.com/lemonpepper.de.