

LEMON
PEPPER
KOMPANIE

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



Ein einzigartiger Zitronenpfeffer vereint Südafrika und Indien in einem Gewürz. Der betörende Duft Asiens, die geheimnisvolle Würze Afrikas, komponiert 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.

Inhaltsstoffe: Schwarzkümmel, Dhania-Koriander, Pfeffer schwarz, Paprika, Rohrohrzucker, natives Meersalz, Zitronenzesten, Malzextrakt (**Gerste**), Zitronenöl
Keine Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker oder künstliche Aromen.

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

Verwendung:

Grundsätzlich: Kein Salz oder Pfeffer zusätzlich verwenden - Lemon Pepper ersetzt beide. Schmeckt sehr intensiv - eher weniger als mehr. Kann sowohl direkt zum Würzen verwendet werden, aber auch als Marinade oder Dip. Ziehen lassen - die Aromen entfalten sich über die Zeit.

Mrs Meddy´s Gewürze sind so abgestimmt, dass man sie alle kombinieren kann.

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
Fisch:	Genial zu Thunfisch und Lachs. Fetten Fisch gut würzen, mageren nur wenig verwenden, sehr gut zum selber Graven und Räuchern
Grill	Vorher marinieren oder erst würzen, wenn man es vom Grill nimmt - nicht während des Grillens würzen! Tipp: Trocken marinieren.
Grilldip	10 g auf 250g griechischer Joghurt mit 10 % Fett. Ziehen lassen!
Pfanne	Verwendung wie beim Grillen, exzellent auch für die Soßenbasis
Meeresfrüchte:	Perfekt! Ersetzt Zitrone, Salz und Pfeffer. Bringt den Eigengeschmack optimal zur Geltung. Lemon Herb bringt noch mehr Aroma, Lemon Curry feine Schärfe
Calamari	Passt zu allen Zubereitungsarten. Verwendung wie bei Fisch.
Muscheln	Im Sud (Miesmuscheln) oder direkt darüber(Jakobsmuscheln, Austern)
Shrimps & Co	Ins Öl oder in die Soße geben
Matjes	Ein Gedicht - einfach darüber streuen...
Gemüse:	Ob aus der Pfanne oder gedämpft - Lemon Pepper passt immer.
Kürbis	Gut auch in Kombination mit den anderenGewürzen von Mrs Meddy 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. Auch gut dazu: Lemon Herb
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). Abschmecken mit etwas Lemon Herb.
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
Pur:	Zusammen mit frischem Brot und Olivenöl - ein Gedicht
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 unserer Homepage:	Lemonpepper.de und facebook.com/lemonpepper.de