



Mrs Meddy´s Original Lemon Chakka® - Handmade Braai Style Tropische Mischung mit orientalisch-afrikanischen Einflüssen - Der Intensive -

Würzig intensiv mit leichter Schärfe, indisch-malayischen Gewürznoten und afrikanischen Raucharomen. Passt als aromenreicher Allrounder perfekt zu Gemüse, Salaten, Fisch, jedem Fleisch und Milchprodukten. Man braucht keine weiteren Gewürze. Wer es etwas schärfer haben will: Lemon Curry oder Lemon Lava on Top.

VERWENDUNG:

Grundsätzlich: Kein Salz und kaum Pfeffer zusätzlich verwenden, da Mrs Meddy´s Lemon Chakka 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.

Zutaten:

Chili, Koriander, Kurkuma, Knoblauch, geräucherter Paprika, Zitrone, Karotten, Ingwer, Bockshornkleesaat, Petersilie, Kreuzkümmel, Pfeffer, Sellerie, Zimt, Piment, Kardamom, Nelken, Kümmel, unbehandeltes Meersalz, Demerara Rohrohrzucker.
Keine Zusatzstoffe, keine Geschmacksverstärker, nur natürliche Zutaten.
Exklusiv handgemischt in Südafrika von Mrs Meddys Gewürzmanufaktur, Durban

Fleisch:	Ein Muss zu jeder Art von Fleisch. Intensiviert den Eigengeschmack 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 Topf	Verwendung wie beim Grillen, exzellent auch für jede Soßenbasis Im Schmortopf bringt Lemon Chakka eine sehr harmonische Grundwürze und verträgt sich perfekt mit allen anderen Gewürzen von Mrs Meddy.
Geflügel:	Lemon Chakka 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 Chakka einreiben. 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 intensive leicht scharfe, intensive, leicht rauchige Aromen, unterstützt und verstärkt 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 Chakka 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 Chakka bringt jeden Kürbis Geschmack bei.
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. Entwickelt ein perfektes, exotisches Aroma in der Nase und auf dem Gaumen.
Pasta:	Egal welche Soße es dazu gibt - Lemon Chakka 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 Chakka 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.