



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Aromenspiel leicht gemacht



Foto Klaus Rupp

wir kippen zusammen, was zusammen gehört

Speisen werden dann als besonders lecker empfunden, wenn die verwendeten Gewürze harmonieren. Das bedeutet nichts anderes als: jedes Gewürz braucht einen Gegenspieler. Wenn Saures, dann auch Süßes (z.B. Zitronensaft und Läuterzucker, Essig und Honig, Limonensaft und Zucker). Wenn Süßes, dann auch etwas Salz. Wenn Knoblauch, dann auch etwas Ingwer. Wenn frische Gewürze mit dominanten ätherischen Ölen, dann auch etwas Schärfe (Pfeffer oder Chiliflocken, -schoten). Und die einfachste Würze nicht vergessen: Salz & Pfeffer



Foto Klaus Rupp

Rezepte zum Kochtipp

[Kölsche Ketchup](#)

[Tomatensugo](#)