



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Expertentipp zu Curry Pulver



Currypulver – ist es egal, welches ich auf die Currywurst streue?



Nein, ist es nicht. Nur, weil alle gelb aussehen (w/ des Kurkuma), schmecken sie doch sehr unterschiedlich. Die bei uns erhältlichen Currypulver sind immer Mischungen aus vielen verschiedenen Gewürzen. Daher die Geschmacksvielfalt.

Die gebräuchlichsten Gewürze sind:

Bockshornkleesamen, Cayennepfeffer, Chili, Cumin, Curryblatt, Fenchel, Gewürznelke, Ingwer, Kardamom, Knoblauch, Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma, Muskatnuß, Petersilie, Piment, Rosenpaprika, Rosmarin, schwarzer Pfeffer, Sellerie, Senfkörner, Senfmehl, Zimt, Zwiebeln. Probiert einfach ein paar verschiedene Mischungen aus. Ihr werdet staunen!

Und noch ein Tipp:

Statt Currypulver könnt ihr auch frisch geriebenen Parmesankäse (ganz feine Reibe verwenden) über die Currysauce streuen. Auch lecker! Auf unserer mediterranen Currywurstsauce „Gegengift gibt es nicht – das Currysoßen-Manifest“ schmecken sogar frisch geröstete Pinienkerne!