Kulinarisch durchs Jahr 2027

Alle Mengen in TL (Teelöffeln) · Je Mischung für 4 Portionen

JANUAR

Espresso-Umami

MISCHUNG / MENGE:

1 TL geräucherte Paprika; ½ TL Kreuzkümmel; ½ TL Thymian; ½ TL schwarzer Pfeffer; ¼ TL fein gemahlener Espresso. Salz beim Kochen. Kein Kakao.

REZEPTVORSCHLAG: Spaghetti mit Espresso-Hackfleisch, Tomatensauce, Radicchio, Parmesan und Walnüssen.

FEBRUAR

Morgenkuss

MISCHUNG / MENGE:

4 TL Schnittlauch; 4 TL Petersilie; 2 TL getrocknete Zwiebeln; ½ TL gemahlener Senf; ½ TL Pfeffer; 2 Prisen Muskat; ½ TL Salz.

REZEPTVORSCHLAG: Cremiges Sonntagsrührei mit Champignons und knusprigen Kartoffelwürfeln.

MÄRZ

Meeresflüstern

MISCHUNG / MENGE:

4 TL Petersilie; 2 TL Schnittlauch; ½ TL Koriander; ¼ TL gemahlener Fenchel; ½ TL Pfeffer; 1 TL Salz.

REZEPTVORSCHLAG: Gebratene Dorade mit Kräuterkruste und Ofenkartoffeln.

APRIL

Goldene Körner

MISCHUNG / MENGE:

2 TL grobes Meersalz; 1 TL Senfkörner; 1 TL Koriandersamen; ½ TL Fenchelsamen; 1 TL Schwarzkümmel. Körner vor Verwendung grob zerstoßen.

REZEPTVORSCHLAG: Frühlingsgemüse aus dem Ofen mit knuspriger Saatenkruste und Kräuterdip.

Kulinarisch durchs Jahr 2027

Alle Mengen in TL (Teelöffeln) · Je Mischung für 4 Portionen

MAI — Goldener Mai · Honig-Pfeffer

MISCHUNG / MENGE:

2–4 TL der vorhandenen Honig-Pfeffer-Mischung für etwa 1 kg grünen Spargel. Erst sparsam dosieren.

REZEPTVORSCHLAG: Gerösteter grüner Spargel mit Honig-Pfeffer und cremigem Joghurtdip.

JUNI — Süße Liebe · Erdbeer-Quark-Dip

MISCHUNG / MENGE:

2–4 TL der vorhandenen Erdbeer-Quark-Dip-Mischung für etwa 500 g Quark und 200 g Joghurt. Nach Geschmack dosieren.

REZEPTVORSCHLAG: Vier Gläser Erdbeerwolke mit frischen Erdbeeren und gerösteten Mandeln.

JULI — Sommerflüstern

MISCHUNG / MENGE:

4 TL grobes Meersalz; 1 TL Rosmarin; ½ TL Thymian; 2 kleine Prisen getrockneter, essbarer Lavendel.

REZEPTVORSCHLAG: Knusprige Rosmarinkartoffeln mit Lavendel-Kräutersalz und cremigem Dip.

AUGUST — Wilde Glut

MISCHUNG / MENGE:

3 TL Rauchpaprika; 4 TL Tomatenflocken; 1 TL Senf; 2 TL getrocknete Zwiebeln; ½ TL Kreuzkümmel; 2 Prisen Chili; 1 TL Salz.

REZEPTVORSCHLAG: Saftige Hähnchenspieße mit rauchiger Gewürzkruste und Joghurtdip.

Kulinarisch durchs Jahr 2027

Alle Mengen in TL (Teelöffeln) · Je Mischung für 4 Portionen

SEPTEMBER

Waldgeheimnis

MISCHUNG / MENGE:

4 TL fein gemahlene getrocknete Speisepilze; 2 TL getrocknete Zwiebeln; 1 TL Thymian; ½ TL Koriander; ½ TL Pfeffer; 1 TL Salz.

REZEPTVORSCHLAG: Hirschgulasch mit dunkler Pilz-Würzsauce. Pilzgewürz ausreichend erhitzen.

OKTOBER

Goldrausch

MISCHUNG / MENGE:

4 TL Currypulver; 1 TL Koriander; ½ TL Fenchel; ½ TL Senf; 1 TL getrocknete Zwiebeln; je 2 kleine Prisen Zimt und Chili.

REZEPTVORSCHLAG: Cremiges Kokos-Hähnchen-Curry mit Gemüse und Reis.

NOVEMBER

Schwarzes Gold · Kaffeekruste

MISCHUNG / MENGE:

2 TL fein gemahlener Kaffee/Espresso; 2 TL frisch zerstoßene Koriandersamen; 1 TL Paprikapulver; 1 TL Thymian (oder wenig Rosmarin). Salz, Pfeffer und Öl beim Braten ergänzen. Für 4 Personen.

REZEPTVORSCHLAG: Rindersteak mit Kaffee-Koriander-Kruste, Brombeersauce und Kartoffelpüree.

DEZEMBER

Kuscheltasse

MISCHUNG / MENGE:

8 TL ungesüßter Backkakao; 4 TL brauner Zucker; ½ TL Zimt; je 2 winzige Prisen Vanille, Chili und Salz.

REZEPTVORSCHLAG: Gewürzkakao mit etwa 800–1000 ml Milch für vier Tassen.

Abfüllung und wichtige Hinweise

Vier Portionen für jede Monatskarte

Alle angegebenen Mengen beziehen sich auf vier Personen beziehungsweise vier Portionen. Ein Beutel enthält die Würzung für ein entsprechendes Rezept. Für fünf gleiche Geschenksets die Zutatenmenge jeder Mischung fünffach berechnen. Bei Honig-Pfeffer und Erdbeer-Quark-Dip je fünf separate Portionen abfüllen.

Messen mit Teelöffeln

Alle Mischungen sind in TL, halben oder viertel TL beziehungsweise kleinen Prisen angegeben. Gestrichene Teelöffel verwenden. Da lockere Kräuter und ganze Saaten unterschiedliche Dichten haben, sind die Mengen als Teelöffelangaben zu verstehen. Für ? TL einen Messlöffel oder etwa einen halben ¼-TL-Löffel verwenden.
Für ein Achtel TL einen Messlöffel oder etwa einen halben Viertel-TL-Löffel verwenden.

Haltbarkeit und sichere Verwendung

Nur eindeutig identifizierte, zum Verzehr geeignete Trockenpilze verwenden und im Gericht ausreichend erhitzen. Senf und mögliche weitere Allergene aus Kaufmischungen prüfen. Geeignete Beutel trocken und dicht verschließen; Mindesthaltbarkeit der einzelnen Zutaten bis zum geplanten Monat prüfen. Fein gemahlener Kaffee kann deutlich an Aroma verlieren.

Praktische Reihenfolge

1. Vorrat prüfen. 2. Zutaten jeder Mischung für fünf Geschenksets fünffach abmessen. 3. Gerichte zubereiten und Würzung nach Rezept verwenden. 4. Fünf Portionen je Mischung abfüllen. 5. Mit Namen und Zutaten beschriften. 6. Mit Monatskarte und Rezept-Inlet einpacken.