

Bärlauch-Salz

Du magst aromatisierte Salze? Dann wirst du Bärlauch-Salz lieben! Zart-grüne Farbe, feines Knoblauch-Aroma, Bärlauch-Salz ist optimal um deine Gerichte zu verfeinern, eignet sich hervorragend zum Marinieren und für raffinierte Akzente. Wir füllen jedes Frühjahr unseren Vorrat auf und machen meist sogar ein paar Gläser zum Verschenken fertig.

Vegane Miso-Mayonnaise

Du suchst eine vegane Mayonnaise mit dem gewissen Kick? Dann ist vegane Mayonnaise das richtige für dich! Räuchertofu und Miso-Paste verleihen deiner Mayo feine Aromen, Kartoffeln machen sie extra cremig. Ob zu geröstetem Gemüse, Frittiertem oder Sushi. Diese Miso-Mayo passt einfach immer.

Walnusscreme

Nussig. Cremig. Minimal süß. Walnusscreme ist perfekt, um deine Gerichte zu akzentuieren. Ich kombiniere sie gerne mit Gebackene Champignons und fruchtigen Noten. So ist sie auch Teil meines Amuse-Gueules in meinem veganen Menu.

Cashewcreme

Samtig. Nussig. Intensiv. Ich liebe Cashewcreme, um Gerichte zu akzentuieren, reiche es gerne zu konfiertem oder geröstetem Wurzelgemüse. So kommt die Cashewcreme auch in meinem veganem Menü zum Einsatz. Sie passt aber auch hervorragend zu Pasta. Probier es aus und lass dich begeistern.

Chimichurri

Chimichurri ist eine argentinische Sauce aus Petersilie, Thymian, Oregano, Lorbeer und Knoblauch. Durch das Untermischen von Olivenöl wird sie Sauce nicht nur besonders sämig, sondern auch haltbar. So entfaltet sie ihr typisch intensives Aroma vor allem über die Zeit. Ich empfehle daher die Sauce eine Woche im Voraus herzustellen.

Cranberry-Sauce

Knallrot. Fruchtig. Zuckersüß. Cranberry-Sauce ist eine hervorragende Alternative zu Preiselbeeren und harmoniert exzellent mit dunklem Fleisch wie Rind oder Ente. Aber auch für Desserts und zum Backen ist Cranberry-Sauce bestens geeignet. Das Beste: Die Moosbeere steckt voller Antioxidantien. Trotzdem reicht pro Portion ein Löffel der Portion, da der Geschmack sehr intensiv ist.

Obazda

Cremig. Zwiebelig. Deftig. Obazda darf bei keiner bayrischen Brotzeit fehlen. Der Brotaufstrich besteht aus Camembert, Frischkäse, Butter, Zwiebeln, Paprikapulver, gemahlenem Kümmel, Salz und Pfeffer und wird gerne mit Brezeln, Laugenstangen oder Brot gereicht. Nach diesem Genuss braucht man gefühlt ein Nickerchen, aber der Geschmack war es allemal wert.

Sweet-Chili-Sauce

Ein Aromenspiel aus Süße, Säure und Schärfe. Thai Sweet-Chili-Sauce verführt mit ihrer geschmeidigen Konsistenz, der knallroten Farben und dem intensiven Geschmack. Ob zu Frühlingsrollen, Mozzarella-Sticks, Gebratenem und Gegrilltem: Selbstgemachte Sweet-Chili-Sauce ist der perfekte Dip, um deine Geschmacksnerven zu kitzeln.

Caesar Dressing

Extra cremig, mit feinem Zitronen- und Knoblaucharoma. Caesar Dressing ist aus gutem Grund auf der ganzen Welt beliebt und lässt sich nicht nur mit dem klassischen Caesar Salad kombinieren. Mach dein Dressing selbst statt eins aus der

Flasche zu verwenden und schmeck den Unterschied. Deine Geschmacksnerven werden dir die zwei Minuten Arbeit danken.

Baba Ghanoush

Baba Ghanoush ist ein orientalischer Auberginen-Aufstrich, der mit Tahini und Zitronensaft abgeschmeckt wird. Seinen charakteristischen Geschmack erhält der vor allem im nahen Osten gereichte Dip durch die Röstaromen der gegrillten bzw. gebackenen Aubergine. So wird diese starker Hitze ausgesetzt, bis die Haut schwarz und das Fruchtfleisch so weich ist, dass es einfach herausgekratzt werden kann. Gereicht wird Baba Ghanoush meistens mit Brot und anderen Mezze wie Oliven, Brot und gefüllten Weinblättern.

Schnelle Tomatensauce

atensauce aus ganzen Tomaten haben, mache ich daher eine aus passierten Tomaten. Etwas Salz, Zucker, Knoblauch sowie frisches Basilikum und schon hast du eine Soße gezaubert, die schmeckt als wäre sie von italienischen Omas in der Toskana gekocht worden.

Zitronen-Sauce

feinen Säure, vermag sie es, deine Gerichte perfekt zu akzentuieren. Und dank der Béchamel-Basis ist sie dabei extra cremig. So passt sie zum Beispiel perfekt zu Meeresfrüchten und Fisch wie rosa gebratenem Lachsfilet.