

Liebe Leut',

Kennt Ihr eigentlich auch diese typischen Nachwürzer? Das sind diese Menschen, die erst mal nachlegen, bevor sie überhaupt merken, wie lecker alles eigentlich ist. Um Nachwürzern den Wind aus den Chili-Segeln zu nehmen, rede ich in diesem Kundenbrief mal über das Salz in der Suppe und die Würze der Lebensmittel.

Neulich sagte mir eine Kundin am Telefon, dass Sie während der Fastenzeit sogar auf Salz verzichte. Das kann ich nur bewundern, denn für mich ist eine Suppe ohne Salz, wie ein Tag am Meer ohne Sonne.

Kräuter gehen immer

Gewürze und Kräuter bereichern unseren Speiseplan das ganze Jahr über ungemein und auch das besagte Salz gehört bei den meisten Speisen nun mal einfach ‚dazu‘. Was wäre ein Salat ohne würziges Dressing und eine grüne Soße ohne Kräuter? Wobei ‚weniger‘ in diesen Fällen auch oftmals ‚mehr‘ bedeutet. Freut Ihr Euch auch schon auf die ersten Kräuter aus dem eigenen Beet? Um Euch das Warten ein bisschen zu verkürzen, möchte ich Euch an dieser Stelle auf unsere Kräuter- und Gewürzauswahl aufmerksam machen.

Jedem Gericht ist ein Kraut gewachsen

Viele Gerichte schmecken nur so ‚wie sie sollen‘, wenn wir die passenden Gewürze und Kräuter dazu tun. Französische Menüs gelingen besonders gut mit Estragon oder auch mit den beliebten ‚Kräutern der Provence‘ und was wäre eine leckere italienische Lasagne ohne Oregano?

In unserem Shop findet Ihr zahlreiche köstliche und aromatische Kräuter aus biologischem Anbau, die Euren Gewürzschrank bereichern werden (ich hebe sie in kleinen, ausrangierten und gespülten Gläsern auf, damit sie ihr Aroma behalte; die hübschen Etiketten von den Päckchen kann man übrigens ablösen und auf die Gläser kleben). In meiner Anfangszeit als Gelegenheits-Hobbyköchin hat mein Mann übrigens immer und bei jedem Essen ‚automatisch‘ und unkontrolliert nachgewürzt, bis er merkte, dass meine Speisen durchaus liebevoll und auch würzig zubereitet waren. Dabei hat auch er gelernt, dass nicht jedes Kraut und Gewürz für alle Speisen gleichermaßen geeignet ist. Ausprobieren ist sicher meistens gut, aber nicht bei jedem Essen! Um Nachwürzern weniger Anreize zu bieten, empfehle ich Euch einen Blick in unser Gewürzsoriment. Hier findet Ihr neben der klassischen Gemüsebrühe, die sich hervorragend als Basis für viele Suppen und Soßen eignet, auch diverse Chutneys für die internationale Küche und viele Kräuter, die zum vorsichtigen Experimentieren einladen und extrem leckere Salze. Wenn das den Scharfwürzern an Eurer Tafel noch nicht reicht, könnt Ihr ihnen gerne ein paar frische, scharfe Chili-Schoten aus unserem Frischesoriment dazulegen....

Köcheln für den Alltag

Eine prima Basis für Eure Suppen und Soßen bildet übrigens auch unser Suppengemüse, das ihr ganz einfach aus dem Frischesoriment bestellen könnt. Da die Menge sehr reichhaltig ist, koche ich aus dem leckeren Gemenge aus Lauch, Möhren, Sellerie und meist Pastinaken, immer zunächst eine Basissuppe und friere einen Teil davon zur weiteren Verwendung ein. Das klappt wirklich gut.

Wer von Euch Lust auf neue Menüs und Geschmacksergebnisse, aber keine Lust auf unliebsame Experimente der kulinarischen Art hat, dem möchte ich unsere Köchelkisten empfehlen. Hier bekommt Ihr alles, was Ihr für ein gelungenes Essen braucht. Die ‚Basics‘ habt Ihr ganz sicher zu Hause. Ich habe unter anderem schon mal das Gemüseratatouille aus dem Ofen probiert...es war sehr lecker. Die Köchelkisten findet Ihr natürlich auf unserer Shop-Seite bei den Ökokisten.

Ich wünsche Euch ganz viel Spaß beim Würzen! Spice up your Life!

Susanne