

Cafe de Paris

reine Gewürzmischung exklusiv

sehr aromatisch und mit einer feinen Kräuternote

Füllmenge: 50g

Ursprung: Genf, Schweiz ca. 1930

Verwendung: für Buttersauce "Cafe de Paris", Kräuterbutter, Dippes, Brotaufstriche, Kartoffelgerichte, Salatsaucen ...

Zutaten: Petersilie, Schnittlauch, Knoblauch, Zwiebel, Bockshornkleesaat, Majoran, Thymian, Dillspitzen, Estragon, Koriandersaat, Senfmehl, Kreuzkümmel, Curcuma, Paprika, Cardamom, Pfeffer, Muskatblüte, Muskatnuss, Kümmel, Fenchel, Ingwer, Piment, Chili, Zimt, Zitronenschalen

Schärfestufe (1-10): 0

Anwendung: 1-2 gestrichene Teelöffel Cafe de Paris in 1 Esslöffel warmen/ heißen Wasser einrühren und 10-15 Minuten ziehen lassen. Dieser Ansatz reicht für 100-125 g Butter (für eine leckere Kräuterbutter) oder 150/200 ml Schmand, Yoghurt, Sahne oder saurer Sahne (für einen würzigen Dipp oder eine köstliche Sahnesauce).

Salz: Für eine Kräuterbutter empfehlen wir, diese komplett ohne Salz zu belassen. Stellen Sie einfach eine Salzmühle oder einen Salzstreuer auf den Tisch, so kann sich jeder selber seine gewünschte Menge Salz nehmen.

Für Dippes oder Saucen sollte man mit etwas Salz abschmecken, jedoch nur dezent.

Unser Cafe de Paris ist durch die Mischung der Rohgewürze und Kräuter so intensiv und würzig, dass viele unserer Tester auf Salz völlig verzichtet haben :)