



# LAUX

Januar 2022

## **Würzender Kick fürs Curry, Brathähnchen, Rührei und die Stulle**

Auf die Schnelle richtig gut Essen – das ist das Ziel der LAUX Gewürzmischungen. Jede einzelne Gewürzmischung überzeugt mit einer authentischen und rein pflanzlichen Rezeptur aus schonend verarbeiteten und fein abgestimmten Zutaten. Durch die hauseigene Produktion in Föhren bei Trier ist sichergestellt, dass keinerlei Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe enthalten sind.

Die neuesten kulinarischen Meisterwerke der LAUX Manufaktur sind:  
Curry Dip & Gewürz, Hähnchen Gewürz, Rührei Gewürz und Stullen Gewürz.

### **LAUX Curry Dip & Gewürz – der Allrounder für indisches Essen**

Fürs beste Aroma echt indischer Küche: LAUX Curry Dip & Gewürz bringt Dip-Abwechslung, würzt aber auch Currys authentisch und nicht zu scharf. Nach indischer Tradition gerösteter Koriander, Kreuzkümmel und schwarzer Pfeffer sowie fein vermahlener Kurkuma, Ingwer, Paprika und Chili sorgen für die genau richtige Würze. Fruchttige Aromen von Apfel und Orange sowie Petersilie liefern den besonderen Pep. Alles in Manufakturqualität sorgfältig verarbeitet, ohne künstliche Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker.

Die Zubereitung gelingt ganz einfach: 1 TL der Mischung mit 1 TL heißem Wasser anrühren, kurz quellen lassen und mit 100 g Crème Fraîche, Schmand oder einer pflanzlichen Alternative verrühren. Der Curry Dip & Gewürz passt perfekt zu Tacos, Pommes, Süßkartoffeln und Rohkost. Er ist auch als Marinade für Geflügelfleisch einsetzbar und würzt ganz einfach jedes Curry, Gemüsegerichte und Pasteten.

LAUX Curry Dip & Gewürz ist im 79 g-Glas und im 17 g-Röhrchen erhältlich.  
Produkteigenschaften: vegan, ohne Geschmacksverstärker, ohne künstliche Zusatzstoffe.

### **LAUX Hähnchen Gewürz – Brathähnchen & Co. lecker zubereiten**

Damit schmeckt das Brathähnchen wie vom Profikoch – oder sogar besser! Das LAUX Hähnchen Gewürz verleiht Brathuhn, Hähnchenschenkel, Chicken Wings oder Hähnchenfleisch einen köstlichen Geschmack. Hierfür sind beste Zutaten wie Paprikapulver, Currypulver mit den typischen Gewürzen wie Kurkuma, Ingwer, Muskatnuss, außerdem Zwiebeln und einem Hauch von Zimt fein mit Salz und Cayennepfeffer abgeschmeckt.

Die Zubereitung geht leicht von der Hand: Fürs Brathähnchen oder Hähnchenschenkel 2 EL der würzenden Mischung mit 3 EL Öl verrühren und das Fleisch damit einreiben oder einpinseln. Dann im vorgeheizten Ofen oder in der Pfanne braten.



# LAUX

Tipp: Das LAUX Hähnchen Gewürz ist auch als Marinade zum Grillen genial und sorgt für einzigartiges Aroma jedes Geflügels – von Hühnchen bis Pute! Es wird aus besten Zutaten in der LAUX Manufaktur hergestellt, ganz ohne Geschmacksverstärker und künstliche Zusatz- und Aromastoffe.

LAUX Hähnchen Gewürz ist im 80 g-Glas und im 20 g-Röhrchen erhältlich.  
Produkteigenschaften: vegan, ohne Geschmacksverstärker, ohne künstliche Zusatzstoffe.

### **LAUX Rührei Gewürz – Eier-Fans lieben es**

Ob Rührei, Omelette oder Egg Benedict – mit dem LAUX Rührei Gewürz schmeckt jede Eierspeise einfach genial! Kein Wunder, denn die Mischung aus aromatischem Schnittlauch, Petersilie und sanft getrockneten sonnengereiften Tomaten erhält eine feine Würze aus Paprika und Muskatnuss. Abgerundet ist alles mit Meersalz und Pfeffer. Dieser Mix schmeckt wie frisch und würzt alles im Handumdrehen! Einfach das Glas aufschrauben und die Rührei-Gewürzzubereitung übers fertige Gericht streuen und genießen! Ob zum Rührei für den Sonntagsbrunch oder für das Frühstück im Bett, für den Snack zwischendurch oder zum schnellen Mittagessen mit Salat, als spanische Tortilla oder deftiger Pfannkuchen zum Abendbrot – mit dem LAUX Rührei Gewürz wird alles zur Delikatesse!

Die Zutaten für die LAUX Rührei Gewürzzubereitung sind von ausgesuchter Qualität und werden in der hauseigenen Manufaktur sorgfältig verarbeitet. So bleiben Farbe und Aromen der Kräuter und Tomaten bestens erhalten – und das schmeckt man! Das LAUX Rührei Gewürz kommt ohne Geschmacksverstärker oder künstliche Zusatzstoffe ins Glas.

LAUX Rührei Gewürz ist im 35 g-Glas erhältlich.  
Produkteigenschaften: vegan, ohne Geschmacksverstärker, ohne künstliche Zusatzstoffe.

### **LAUX Stullen Gewürz – veredelt jedes Brot**

Vom Pausenbrot über das Sandwich im Büro bis zur belegten Schnitte am Abend – mit dem LAUX Stullen Gewürz wird jedes Brot zum Geschmackserlebnis! Die bunte Mischung aus Gartenkräutern, Lauch und Zwiebeln sowie Tomatenflocken schmeckt nach Sommer und peppt jeden Belag oder Aufstrich ganz einfach und schnell auf. Direkt aufs belegte Brot streuen und das volle Aroma genießen!

Das LAUX Stullen Gewürz schmeckt sowohl auf Frischkäse, pflanzlichem Brotaufstrich oder einfach auf Butter. Aber auch frische Tomate, Gurke oder Avocado auf Landbrot oder Vollkornbrot bekommen mit dem kräuter-würzigen Mix einen extra Geschmackskick. Für eine köstliche Vorspeise einfach geröstete Brotscheiben mit ein paar Tropfen hochwertigem Olivenöl und dem LAUX Stullen Gewürz verfeinern.



Das Stullen Gewürz aus der LAUX Manufaktur wird aus schonend verarbeiteten und fein abgestimmten Zutaten hergestellt – ohne Geschmacksverstärker oder künstliche Zusatzstoffe.

LAUX Stullen Gewürz ist im 55 g-Glas und im 14 g-Röhrchen erhältlich.  
Produkteigenschaften: vegan, ohne Geschmacksverstärker, ohne künstliche Zusatzstoffe.

#### **LAUX GmbH**

Die LAUX GmbH mit Sitz in Föhren, in der Nähe von Trier, gehört zu den bedeutendsten Premium Manufakturen, Produzenten und Anbietern von Destillerie und von heimischen und internationalen Feinkostprodukten in Deutschland. Das rund 100-köpfige Team arbeitet jeden Tag daran, mit genussvollen Gourmet-Spezialitäten zu begeistern. Zum Sortiment gehören Liköre und Brände, Essige und Öle, Gewürze und Kräuter sowie Senfe. Der Vertrieb erfolgt über den Fachhandel sowie den eigenen Online-Feinkostladen [www.laux-deli.de](http://www.laux-deli.de).

Weitere Informationen über:

Heike Suck, Tel.: 06502 / 93093-47, E-Mail: [suck@laux-feinkost.de](mailto:suck@laux-feinkost.de)