



#### ALLES FÜR EINEN EXTRAWÜRZIGEN ADVENT

24 Überraschungen, leckere Rezepte, Tipps & Facts aus der LAUX Welt der Gewürze. Purer Genuss und aufregende Aromen für den Advent und darüber hinaus.





#### SPICE UP YOUR CHRISTMAS

Ist der Advent nicht die schönste Zeit des Jahres mit dem verführerischen Duft nach Zimt und Glühwein, mit feinsten Keksen, leckerem Essen und besinnlichen Stunden bei Kerzenlicht? Wir finden JA! – und begleiten dich die 24 Tage bis zum Weihnachtsfest mit liebevoll gewählten würzigen Überraschungen, die das allerschönste Geschenk ermöglichen: Gemeinsam Zeit beim Kochen oder Schlemmen zu verbringen und das Leben ein wenig spicy zu gestalten.

In unserem Adventskalender findest du aufregende Gewürze aus aller Welt, die jedes Gericht ganz einfach zum Lieblingsessen machen. Und natürlich Wärmendes für winterliche Tage sowie besondere Salzund Pfeffer-Spezialitäten, die mehr können als nur Standardwürze zu sein. Wir haben jede Gewürz-Spezialität in hübsche Glas-Röhrchen mit Korkverschluss gepackt – für puren Genuss und viel Spaß beim Kochen im Advent und darüber hinaus!

Psst... und im ersten Türchen findest du eine spezielle Überraschung, mit der du deine 5 liebsten Gewürz-Röhrchen besonders schön präsentieren kannst. Freu dich drauf!

Dein I AUX Team

## DER LAUX GEWÜRZKOSMOS

Gewürze aus aller Welt, heimische Gartenkräuter sowie feine Salz- und Pfeffer-Spezialitäten bringen eine unglaubliche Aromenvielfalt und Würzkraft auf deinen Teller. Im LAUX Gewürzkosmos finden sich die besten und wichtigsten Geschmacks- und Zutatengruppen für die kreative Alltagsküche sowie besondere kulinarische Highlights. Für den besten Geschmack und puren Genuss haben wir die aufregendsten Gewürz-Rezepturen aus aller Welt gesammelt und bereiten sie mit ausgesuchten Zutaten in unserer eigenen Manufaktur zu: In liebevoller Handarbeit und ganz ohne Geschmacksverstärker oder künstliche Zusatzstoffe!

#### DIE GANZE GESCHMACKSWELT IN FARBE

Wir haben unser Gewürz-Sortiment in eine wunderschöne Farbwelt gepackt, die bei der Orientierung in punkto Herkunft und Geschmack hilft. Die LAUX Farben sprechen für sich:

Grün sind Kräuter und alle damit hergestellten Mischungen für Dips, Salat, Gemüseküche und Vorspeisenklassiker wie Bruschetta.

Orange ziert die hocharomatischen Gewürze "aus aller Welt" von asiatisch bis orientalisch, von französisch bis spanisch.

Rotbraun signalisiert: Hier geht's um die Aromen rund ums BBQ mit dem typischen, leicht rauchigen Aroma für Kartoffeln, Fritten oder Hähnchen. Mit feiner Würze und manchmal Schärfe schmecken sie auch lecker als Dip oder Kräuterbutter zu Steak, Grillgemüse und geröstetem Brot.

Lila steht für unsere Feel-Good-Gewürze mit fix und fertig abgeschmeckten Gewürzzubereitungen für Golden Milk und Pumpkin Spice.

Blau haben wir für naturreines Meersalz und Salz-Spezialitäten mit und ohne Kräuter reserviert.

Grau ziert unsere Pfeffer-Spezialitäten, die als ganzes Korn oder im lecker abgeschmeckten Mix mit natürlichen Geschmacksgebern wie Kräutern oder Zitrone überzeugen.

Auf jeden Fall steht jede Farbe für 100 % natürliche, ausgewählte und handverlesene Zutaten. Lass dich begeistern von der breiten Auswahl quer durch viele Länder, Kräuterbeete und Gewürzwelten!





**HOLZ DISPLAY** 

3155

## **5 LIEBLINGE AM START**

Wer hat sie nicht, die absoluten Lieblings-Gewürze, die mit ihrem Aroma das Beste aus jedem Alltagsgericht holen? 5 davon dürfen beim Kochen griffbereit parat stehen, denn dafür haben wir die perfekte Halterung: Im hübschen 5er-Holz-Display finden deine aktuellen Lieblings-Röhrchen aus dem LAUX Gewürzkosmos ihren Platz. Wir haben uns für feines Kalahari-Salz und Italienische Kräuter für Bolo & Co., praktischen Kartoffel Allrounder und spicy Curry-Paprika für Bratkartoffeln & Reisgerichte sowie den genialen Aioli Dip entschieden.

Oder vielleicht doch würzige Salatkräuter und Tomate-Mozzarella Salz für Dressings, Zitronenpfeffer und Café de Paris Dip für ein bisschen Luxus und dazu Harissa für feurige Gerichte aus der Levante-Küche? Und beim nächsten Einsatz in der Küche sieht das schon wieder ganz anders aus.

# **SCHON GEWUSST?**

Dieses besondere, naturreine Salz heißt nicht nur Kalahari, sondern kommt auch aus der berühmten Wüste Kalahari in Südafrika. Es wird handgeschöpft aus einem Solesee, der seit 300 Millionen Jahren unter der Erde verborgen liegt. Damit gehört es zu den ältesten Erdsalzen und ist völlig naturbelassen.

Geschmacklich ist Kalahari Salz leicht süßlich, im Abgang weich und gar nicht bitter. Das Eigenaroma ist eher dezent, so bewahrt es den unverfälschten Geschmack der Speisen und kann in der Küche universell eingesetzt werden. Von Spitzenköchen wird es wegen seines natürlichen Geschmacks hochgeschätzt. Salz ist eben nicht gleich Salz!



KAI AHARI SAI 7









# HERZHAFTE KRÄUTERKEKSE

mit LAUX Italienische Kräuter & Parmesan

#### Zutaten:

2 TL LAUX Italienische Kräuter

100 g Mehl

1/4 TL Backpulver

1 Prise Salz

100 g (vegane) Butter kalt & in kleinen Würfeln

1 TL Zitronenschale (fein gerieben)

1 Eigelb oder Ei-Ersatz

3 EL Sauerrahm oder pflanzliche Alternative

50 g fein geriebener (pflanzlicher) Parmesan

Schritt 1: Kräuter mit Mehl, Backpulver und Salz vermischen und mit Butter. Zitronenschale. Eigelb. Sauerrahm und Parmesan rasch zum Teig verarbeiten. Eine Kugel formen, diese in Folie einschlagen und mindestens 30 Minuten kühl stellen.

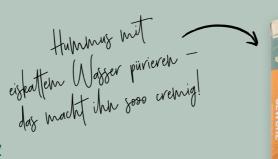
Schritt 2: Backofen auf 175 °C vorheizen. Den Teig etwa 1 cm dick ausrollen und mit dem Sternausstecher (oder jeder anderen Form) Kekse ausstechen und aufs Backblech (mit Backpapier) legen und etwa 15 Minuten backen, bis die Kekse hellbraun sind.

Schritt 3: Kekse zum Auskühlen auf ein Kuchenrost legen und in einer luftdichten Dose aufbewahren. Passt zum Grillbuffet, zu Salaten oder als Deko beim winterlichen Menü.



## ITALIENISCHE KRÄUTER

Würzig & mediterran - ohne Knoblauch. Diese perfekt abaestimmte Mischung schmeckt wunderbar in Tomatensaucen für Pizza. Pasta, Ratatouille und Ofengemüse.

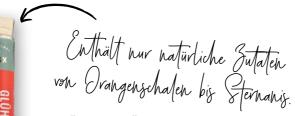


## **HUMMUS TOPPING GEWÜRZ**

Mit unserem extra-würzigen Gewürzwunder mit Paprikapulver, Chilis, Koriander, Kardamom, Muskatnuss, Zimt und Gartenkräutern peppst du gekauften traditionellen Kichererbsen-Dip nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch auf: einfach drüberstreuen, fertig! Dazu ofenfrisches Fladenbrot, Oliven, Gemüse-Sticks oder Falafel servieren. Würzt auch selbst gemachten Hummus genial sowie Suppen, Eintöpfe und Gemüsepfannen.

Unser Tipp: Für den cremigsten, selbst gemachten Hummus 100 ml eiskaltes Wasser zu 400 g Kichererbsen geben, mit 2 Knoblauchzehen, 4 EL Zitronensaft, 1 EL LAUX Hummus Topping Gewürz, 3 EL Olivenöl und 50 g Tahini im Mixer fein pürieren. Genießen!

14 g | 16502



# **GLÜHWEIN GEWÜRZ**

Unser Glühwein Gewürz mit Orangenschalen, Zimt, Nelke und Sternanis sowie Hibiskus und Rosenblütenblättern sorgt für einen besonders fruchtigwürzigen Glühwein oder Punsch. Und das gelingt mit ganz natürlichen Zutaten und ohne Geschmacksverstärker oder künstliche Zusatzstoffe.

Unser Tipp: Einfach je 1 Liter Rotwein, Weißwein, Rosé oder für die alkoholfreie Variante Apfel-, Fliederbeeren-, Trauben- oder Orangensaft mit 2 EL LAUX Glühwein Gewürz im Tee-Ei oder Papierfiltertütchen erhitzen, nicht kochen! Dann mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Den Glühwein oder alkoholfreien Saftpunsch am besten einige Stunden ziehen lassen, dann wird er besonders aromatisch. Vor dem Servieren nochmal kurz erhitzen.

# HÄHNCHEN MIT MANDARINEN & CRANBERRYS

mit LAUX Hähnchen Gewürz

Schritt 1: Backofen auf 200 °C vorheizen. Hähnchenfleisch unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen.

Schritt 2: Landöl, Honig und Hähnchen Gewürz in einer Schale aut miteinander verrühren, die Hähnchenhaut damit großzügig bepinseln.

Schritt 3: Mandarinen gründlich waschen und guer halbieren. Cranberrys und Kumquats waschen und je nach Größe halbieren

Schritt 4: Die Hähnchenteile mit der Haut nach oben in eine gefettete Grillpfanne legen, Kräuter (ein paar Zweige und Blätter zur Deko zur Seite legen) und jeweils die Hälfte der Cranberrys und Kumquats danebenlegen. Orangensaft mit Senf verquirlen und vorsichtig angießen.

Schritt 5: Die Pfanne 45 Minuten bei 200 °C für 50 Minuten in den Ofen geben, falls die Haut noch nicht knusprig ist, danach 5 Minuten mit der Grill-Funktion bräunen. Pfanne aus dem Ofen nehmen. Hähnchen mit den frischen Kräutern und Mandarinenhälften. Cranberrys und Kumquats auf einer Platte servieren. Die Soße samt allen Früchten pürieren und in eine Sauciere geben. Dazu passen Vollkornreis. Pommes frites und natürlich Preiselbeermarmelade.



#### Zutaten:

Je 2 Hähnchenbrüste und -schenkel oder ein ganzes Hähnchen, zerteilt

50 ml LAUX Landöl mit Buttergeschmack

3 EL Honia

2 EL LAUX Hähnchen Gewürz

100 ml Orangensaft

3 EL LAUX Ur-Senf

3 Bio-Mandarinen

einige Zweige frischer Salbei und Rosmarin etwa 75 g Cranberrys und 4-5 Kumguats, halbiert



# HÄHNCHEN GEWÜRZ

Pikanter Mix aus Paprika. Curry, Zwiebeln und Zimt, fein abgeschmeckt mit Salz und Cavennepfeffer.

20 q | 16505

## **KRÄUTER BUTTER**

Der Klassiker für Steak, Ofengemüse und Grill-Büffet gelingt so einfach und superlecker mit unserem Gartenkräuter-Mix. Verfeinert mit Chili, Zwiebeln, Salz, Pfeffer und einem Hauch von Knoblauch schmeckt er fantastisch in der Kräuterbutter, aber auch als Dip und zum einfachen Würzen von Gemüse und Suppen.

Unser Tipp: 2-3 TL LAUX Kräuter Butter-Mix mit etwas heißem Wasser aktivieren, nach 15 Minuten mit 125 g (veganer) Butter vermengen und im Butterpapier zur Rolle formen, 1 Stunde kühlen und dann in Scheiben schneiden.

12 g | 16397

# KRAUTER BUTTER ALLROUNDER ALLROUNDER

KARTOFFEL ALLROUNDER

Der Name sagt alles: Dieses rauchig-pikante Gewürzwunder punktet als vielseitige Würze in den beliebtesten Kartoffelgerichten – von Bratkartoffeln bis Kartoffelauflauf. Grundlage der würzenden Mischung sind ausgesuchte, schonend verarbeitete Zutaten von Smoked Paprika über Knoblauch bis Zwiebeln, fein abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Chili. Und natürlich ohne Geschmacksverstärker und künstliche Zusätze zubereitet.

Unser Tipp: Was auf Kartoffeln so lecker schmeckt, passt auch genial als Grill-Marinade fürs BBQ. Dazu 3 EL LAUX Kartoffel Allrounder mit 3 EL Apfelsaft, 6 EL Pflanzenöl (nicht kaltgepresst), 1 Knoblauchzehe und Pfeffer gründlich mixen. Grillgut mit der Marinade bepinseln und einige Stunden kühl und gut abgedeckt einwirken lassen. Vor dem Grillen das Öl abtupfen.



# RINDERFILET MIT KRÄUTERKRUSTE

mit LAUX Café de Paris Dip und Aioli Creme

**Schritt 1:** Rinderfilet (Zimmertemperatur) salzen und pfeffern, auf beiden Seiten scharf anbraten.

Schritt 2: 6 TL Aioli-Gewürz mit etwas heißem Wasser 20 Minuten ziehen lassen.

Schritt 3: Für die Kruste Café de Paris Dip mit etwas Wasser oder Brühe anrühren und ziehen lassen. Butter in der Pfanne zerlassen. darin Schalottenwürfel anbraten, geguollene Dip-Mischung dazugeben. Mit Pankomehl überpudern, verrühren und erhitzen, bis eine leichte Bindung entsteht. Dann die Hitze reduzieren, Eigelb zugeben und bei niedriger Temperatur rühren, bis eine feine Teigmasse entsteht. Diese auf den vier Steaks verteilen und mit einer Gabel wellig formen.

Schritt 4: Bei 160 Grad je nach Größe 8 Minuten zu Ende garen, vor dem Servieren 10 Minuten bei offenem Backofen ruhen lassen. Aioli-Gewürz mit 5 EL Crème fraîche glattrühren.

Schritt 5: Steak mit Kräuter-Kruste und der Aioli Crème fraîche garnieren und sofort servieren.



#### Zutaten:

- 4 Rinderfilets à ca. 180-200 g
- 6 TL LAUX Aioli
- LAUX Meerspeisesalz
- LAUX Malabar Pfeffer
- 3 EL LAUX Café de Paris Dip
- 1-2 EL Butter
- 2 Schalotten (je 1 gewürfelt und in Streifen)
- 1 EL Pankomehl
- 1 Eigelb
- 5 EL Crème fraîche



# CAFÉ DE PARIS DIP

Mit Petersilie. Knoblauch. Kurkuma und Estragon. Karotten, Sellerie, Currypulver.

15 q | 16455

# **SCHON GEWUSST?**

Zitronen Pfeffer ist keine Pfeffersorte, sondern die geniale Kombination von Pfeffer und Zitrone mit einer außergewöhnlich pikant-fruchtigen Note. Das Geheimnis dahinter: Unsere hauseigene Rezeptur und natürliche Zutaten bester Qualität. Grob gemahlener schwarzer Pfeffer gemischt mit 15 % Zitronenschale und fein abgeschmeckt mit etwas Zucker und Salz bringt viele Gerichte auf ein höheres Geschmacks-Level.

Durch das natürliche Zitronenöl erhalten Gegrilltes, Fisch, vegane Speisen mit Tofu, Gemüse und Fleisch oder Carpaccio einen deutlichen Zitruskick, vereint mit der pikanten Schärfe des Pfeffers. LAUX Zitronen Pfeffer lässt auch Salatdressings, Meeresfrüchte sowie asiatische und mediterrane Gerichte zum einzigartig frischen Geschmackserlebnis werden. Und das ganz ohne Knoblauch!



ZITRONEN PFEFFER

16 g | 16277



**HARISSA GEWÜRZ** 18 g | 16306

# HARISSA GEWÜRZ

Ursprünglich kommt Harissa aus dem Maghreb, einer Region im Nordwesten Afrikas. In den Küchen Tunesiens, Marokkos und Algeriens hat die aufregende Gewürzmischung ihren festen Platz. Zur authentischen, hausgemachten LAUX Rezeptur gehören handverlesene, schonend verarbeitete und fein abgestimmte Zutaten wie feurige Chili, Knoblauch, Koriander, Kreuzkümmel und Minze – alles in unserer Manufaktur fix und fertig mit Salz abgeschmeckt. Damit werden orientalische Gerichte, Falafel, Lamm & Comit pikanter Schärfe noch besser. Lecker auch zum Würzen von buntem Ofengemüse oder als Basis einer kräftigen Grill-Marinade.

Unser Tipp: Zum schnellen und einfachen Anrühren einer klassischen Harissa-Paste einfach Olivenöl und frisch gepressten Zitronensaft dazugeben. Fertig! Und gerne Joghurt oder Milch dazu anbieten – das hilft gegen die ausgeprägte Schärfe!











# **GOLDENE MILCH**

mit LAUX Golden Milk Gewürz

#### Zutaten:

250 ml Milch | Soja Drink | Hafer Drink

11/2 TL LAUX Golden Milk Gewürz

1 TL Ahornsirup oder Kokosblütenzucker

Schritt 1: 250 ml Milch aufkochen, 11/2 TL Golden Milk Gewürz kräftig mit dem Schneebesen unterschlagen, sodass sich alles fein verbindet und ein zarter Schaum entsteht. Bei Hafer, Soja & Co. gerne etwas sparsamer dosieren.

Schritt 2: Die Goldene Milch in eine Tasse geben. Wer mag, süßt mit 1 TL Ahornsiurp oder Kokosblütenzucker nach.

### GOLDEN MILK GEWÜRZ

Das uralte Rezept aus der ayurvedischen Küche Indiens verwöhnt mit Kurkuma, Ingwer und Pfeffer und ist bereits trinkfertig abgeschmeckt. Sorgt in heißer Milch oder Pflanzendrink für Wohlgefühl an ungemütlichen Tagen.





#### TOMATE-MOZZARELLA SALZ

Naturreines Meersalz mit Knoblauch, Pfeffer, Basilikum und Minze: Verfeinert nicht nur die beliebte Tomate-Mozzarella-Vorspeise, sondern veredelt auch viele andere Speisen wie Salate, Pasta-Kreationen und mediterrane Köstlichkeiten.

25 a | 16361







# MANGO CAPRESE MIT AVOCADO

mit LAUX Tomate-Mozzarella Salz

#### Zutaten:

- 1 Bund Rucola
- 1 Mango
- ½ Papaya
- 1 Avocado
- 2 Mozzarellakugeln
- 1 TL LAUX Bruschetta Originale
- 4 EL LAUX Olivenöl Moresca nativ extra

LAUX Tomate-Mozzarella Salz

- 2 FL Pinienkerne
- 2 EL LAUX Crema con Aceto Balsamico di Modena

Schritt 1: Salat waschen und trockenschleudern. Mango, Papaya und Avocado schälen, Kerne entfernen, Fruchtfleisch und Mozzarella würfeln. Alle vorbereiteten Zutaten vorsichtig vermengen und auf zwei Teller verteilen.

Schritt 2: Bruschetta Originale in einem kleinen Schälchen mit 1 TL heißem Wasser übergießen und 5 Minuten ziehen lassen. Dann mit Olivenöl verrühren und zur Seite stellen.

Schritt 3: Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten.

Schritt 4: Kurz vor dem Servieren eine Prise Tomate-Mozzarella Salz. Gewürz-Öl und Crema über den Salat geben. Pinienkerne über den Caprese-Salat streuen. Schmeckt mit geröstetem Ciabatta oder Baguette.

#### **BRUSCHETTA ORIGINALE**

Für den italienischen Vorspeisenklassiker – zubereitet in Null-Komma-Nix. In der fix und fertig abgeschmeckten LAUX Bruschetta Originale stecken sonnengereifte Tomaten, Basilikum, Oregano, Salz und Pfeffer. Mit Olivenöl verrührt der ideale Brotaufstrich, in cremiger Kombination mit Mayo oder Pflanzencreme ein leckerer Dip. Würzt auch Nudelsaucen und Pfannengerichte ganz ohne Geschmacksverstärker und künstliche Zutaten.

2 TL LAUX Bruschetta Originale mit 1 TL heißem Wasser verrühren und quellen lassen. Anschließend mit 1-2 EL hochwertigem Olivenöl nativ extra verrühren und auf geröstete Ciabatta-Scheiben streichen. Cremiger wird es mit 2 gehäuften EL Mayonnaise, Crème fraîche oder (pflanzlichem) Joghurt statt Öl. Der Dip schmeckt großartig zu Fondue oder Raclette, gegrilltem Fisch und Ofengemüse.

12 q | 16463



# **FUNFACT**

Bruschetta = Bruschetta? Von wegen. Es gibt unzählige Varianten:

Mit Tomate, Aubergine, Zucchini, Steinpilze, Paprika, Sardellen, Schinken + Feige, Ziegenkäse + Feige, schwarzem Knoblauch, Tapenade, Pesto, Speck + Rosmarin, ... – und was ist deine Lieblingskombi?



## **CURRY-PAPRIKA GEWÜRZ**

Fürs beste Aroma echt indischer Küche, authentische Currys und eine tolle Variante im Dip-Kosmos. Paprika und fein vermahlene Kurkumawurzel, Curry, Knoblauch und Cayennepfeffer sorgen für die richtige Würze. Fein abgeschmeckt mit Zwiebeln sowie einer Prise Rohrzucker und in Manufakturqualität sorgfältig verarbeitet. Gehört als Marinade für Hähnchenfleisch oder Tofu zu unseren Favoriten und würzt ganz einfach jedes Curry, Gemüsegerichte und Pasteten

Unser Tipp: Für einen schnellen Dip 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-Paprika Dip passt genial zu Tacos, Pommes, Süßkartoffeln und Rohkost.

20 q | 16473



In Deutschland wurden im Jahr 2021 210.000 Tonnen
Tiefkühl-Pommes zu Hause

138.000 Tonnen Gastro-Pommes außer Haus
gesnackt. Das sind knapp 4½ kg pro Kopfl

# FRITTEN GEWÜRZ

Für goldene Pommes frites in Foodtruck-Qualität gibt es unser Fritten Gewürz. Verfeinert mit ausgesuchten Zutaten und dem intensiven Geschmack nach Zwiebeln und Paprika, schmeckt es unglaublich gut. Mit jeder Prise werden sogar schlichte Backofen-Pommes zu einem einmalig leckeren Snack. Diese Gewürzzubereitung haben wir in unserer hauseigenen Manufaktur entwickelt und fix und fertig abgeschmeckt. Einfach auf die fertigen Fritten streuen. Für den echten Pommes-Genuss!

35 g | 16362

# **BUNTER PFEFFER**

Da steckt alles drin für ein pfeffrig-pikantes Vergnügen: Ausgesuchte ganze Pfefferkörner bester Sorte in Schwarz, Grün und Weiß sowie rosa Beeren (Schinus Terebinthifolius) als würziges Quartett. Die bunte Pfeffermischung ist bestens geeignet für alle kalten und warmen Gerichte, die nach frischer, aromatischer Schärfe verlangen – von Fleisch- und Fischgerichten, bis Suppe und Eintopf. Damit die Aromen nicht verfliegen, erst kurz vor dem Servieren auf das Gericht mahlen.

Unser Tipp: Die ganzen Pfefferkörner sind auch eine tolle Dekoration – beim Anrichten ein paar Körner auf Speise und Teller verteilen, et voilà!



# **GEGRILLTER LACHS**

mit LAUX Dill-Zitronen Salz

Schritt 1: Lachssteaks unter kaltem Wasser abbrausen und trocken tupfen. Dill abbrausen und die Hälfte hacken. Restliche Dillzweige zur Seite legen.

Schritt 2: Landöl mit gehacktem Dill und frisch gemahlenem bunten Pfeffer zur Marinade verrühren und den Fisch damit bepinseln. Gut abgedeckt im Kühlschrank eine Stunde marinieren lassen.

Schritt 3: Zitrone waschen und in Scheiben schneiden, Knoblauchknolle quer halbieren. Zwiebel schälen und längs achteln.

Schritt 4: Bei 160 Grad je nach Größe 8 Minuten zu Ende garen, vor dem Servieren 10 Minuten bei offenem Backofen ruhen lassen.

Schritt 5: Marinierten Lachs in eine Grillpfanne legen, Zitronenscheiben, Knoblauch und Zwiebeln dazulegen. Den Fisch je Seite ca. 5 Minuten garen, auch die Beigaben wenden. Alles auf einer dunklen Steinplatte oder großem Teller anrichten, mit Dill-Zitronen Salz würzen und mit frischem Dill garniert servieren.



#### Zutaten:

- 4 Lachssteaks, mit Haut (je ca. 180 g)
- 4 EL LAUX Landöl mit Olivenöl nativ extra
- 1 Bund Dill, frisch

LAUX Bunte Pfeffermischung, frisch gemahlen

- 1 Bio-Zitrone
- 1 Knoblauchknolle
- 1 rote Zwiebel

LAUX Dill-Zitronen Salz



#### **DILL-ZITRONEN SALZ**

Das intensive etwas herbe Dillaroma bekommt durch die Zitrone eine besonders spannende Note.





# **PUMPKIN SPICE GEWÜRZ**

Wertvolle Aromen guer durchs Gewürzregal mit süßlich-pfeffriger Note

20 g | 16503



(1) 30 min







# KÜRBISSUPPE

mit LAUX Pumpkin Spice Gewürz

#### Zutaten:

- 1 Hokkaidokürbis (ca. 1 kg)
- 1 große Zwiebel
- 1 Chilischote
- 1 EL LAUX Landöl mit Olivenöl

200 ml Orangensaft

- 1 EL gekörnte Brühe
- 250 ml pflanzliche Kochcreme
- 2 Prisen LAUX Pumpkin Spice Gewürz
- Grobes Meersalz
- 4 EL Kürbiskerne
- 1/2 Bund frischen Maioran

Schritt 1: Kürbis waschen, halbieren. Kerne mit einem Löffel entfernen und das Fruchtfleisch grob würfeln. Zwiebel schälen und würfeln. Chilischote längs halbieren, Kerne entfernen und würfeln.

Schritt 2: Öl in einem großen Topf erhitzen und die vorbereiteten Zutaten bei mittlerer Hitze für 3-4 Minuten anschwitzen.

Schritt 3: Orangensaft, gekörnte Brühe und 200 ml Wasser dazugeben, aufkochen lassen und bei geringer Hitze etwa 25-30 Minuten köcheln lassen. Sobald der Kürbis weich ist, den Topf vom Herd nehmen.

Schritt 4: 200 ml Kochcreme, Pumpkin Spice und 1/2 TL Salz dazugeben und mit dem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren. Die Suppe nochmal aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen.

Schritt 5: Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 2 Minuten anrösten. Maioran kurz abbrausen und Blättchen vom Stiel zupfen. Suppe auf 4 Schüsseln verteilen und mit jeweils 1 EL Pflanzen-Kochcreme, Kürbiskernen und Majoran garnieren. Je 1 Prise Pumpkin Spice Gewürz darüberstreuen und sofort servieren.

LZ IX

Was heißt hier Stulle? Butterbrot, Bemme, Kniffte, Schnitte, Butterschmier, Donge, Fieze, ... Wie heißt sie bei dir?

## STULLEN GEWÜRZ

Ob Pausenbrot. Sandwich im Büro oder belegte Schnitte am Abend - damit wird ein Geschmackserlebnis daraus! 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! Der Stullen-Mix schmeckt zu Frischkäse, pflanzlichem Brotaufstrich oder einfach auf purer (veganer) Butter. Aber auch frische Tomate. Gurke oder Avocado auf Landbrot oder Vollkornbrot bekommen. mit dem kräuter-würzigen Mix einen extra Geschmackskick.

14 a | 16508

# CHAKALAKA DIP

Der beste Gewürz-Mix für die authentische, südafrikanische Küche. Chakalaka heißt die feurig-würzige Sauce, die in Südafrika traditionell zu Fleisch serviert wird. Wir haben mit unserer hauseigenen Rezeptur aus besten Zutaten wie Paprika, Curry, Zwiebeln, Tomaten und Suppengemüse dieses fantastische Aroma zum rauchigpikanten Geschmackserlebnis eingefangen. Für einen Dip 2 TL mit einem Schuss heißem Wasser glattrühren, dann mit 100 g (pflanzlichem) Frischkäse oder (veganer) Butter verrühren. Genießen!



#### **BBO DIP**

Der gehört auf jedes Grill-Büffet! Pikant-würzig mit rauchiger Note ein super Dip zu Gegrilltem und frischem Brot. Die Rezeptur mit geräuchertem Paprika, Chili, Tomaten, Zwiebeln und Rosmarin ist fix und fertig abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Einfach anrühren und losdippen!

Schmeckt superlecker zu gegrillten Zucchini und Pilzen, Hähnchen oder auf Brot und Sandwich.

Dip-Rezept: 2-4 TL BBQ Dip mit etwas heißem Wasser aufgießen und glattrühren, mit 100 g Crème fraîche oder pflanzlicher Alternative verrühren und 15 Minuten ziehen lassen.

20 g | 16389









## **CHIMICHURRI GEWÜRZ**

Für die berühmte argentinische Steak-Sauce haben wir eine hauseigene Manufaktur-Rezeptur aus Zwiebeln, Petersilie und Paprika entwickelt, pikant abgeschmeckt mit Pfeffer, Knoblauch und Oregano. Schmeckt angerührt mit Olivenöl lecker zu Steak, Lammfleisch, Tofu und Geflügel, ist aber auch ein Klasse-Dip für frisches Baquette als schnelle Vorspeise.

Dip-Rezept: 2 TL der Chimichurri-Mischung mit etwas heißem Wasser kurz ziehen lassen, dann mit 75 ml Olivenöl nativ extra und einem Schuss



Gewürzzubereitung mit Knoblauch. Petersilie & Pfeffer.





## **AIOLI**

Die Zutaten für den spanischen Dip-Klassiker fix und fertig gehackt, getrocknet und abgeschmeckt – mit dieser genialen Gewürzzubereitung gelingt Aioli im Handumdrehen. Passt toll zu Fondue oder Raclette, geröstetem Baguette, gegrilltem Fisch, Garnelen, Artischocken und spanischen Tapas.

Dip-Rezept: 4 TL Aioli-Gewürz mit etwas heißem Wasser verrühren und 20 Minuten ziehen lassen. Der getrocknete Knoblauch wird so wieder saftig-knackig und entfaltet seine würzige Schärfe. Anschließend mit 3 EL Mayonnaise, Crème fraîche oder (pflanzlichem) Joghurt verrühren, fertig!





talkalgernachtes aus eigener Produklion







8308