



Verehrte Kunden,

um Sie ein wenig auf den Geschmack zu bringen, finden Sie hier im Folgenden einige leckere Kochrezepte mit unseren Gewürzen. Die Rezepte sind nach den jeweils verwendeten Gewürzen benannt, falls sie anders lauten, steht das verwendete Gewürz in Klammern dahinter.

Bauern-Topf
Champignon-Pfanne
creolische Jambalaya-Pfanne (Jambalaya-Gewürz)
Djuvec-Reis
Filet-Topf
Gambas in Kokos-Curry-Soße (Kokos-Curry)
griechischer Hirtenbraten (Hirtenbratengewürz)
Hackfleisch-Topf (Hackbratengewürz)
Kasslerbraten mediterran
Paella
Pilz-Schnitzel (Schnitzel-Gewürz)
Putenschnitzel-Pfanne (Putenschnitzel-Gewürz)
Rahmbraten Brasil
Rahm-Gyros (Gyros-Gewürz)
Schlemmertopf Balkan
Tandoori-Huhn (Tandoori Masalla)
Zucchini-Pfanne (Zucchini-Gewürz)

Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit wünscht das Team der Terhorst Gewürz- und Senfmühle.

Bauern-Topf REZEPT für 4 Personen

600 g Schweinegeschnetzeltes	mit
1 geschnittene Lauchstange	und
1 kl. Dose Champignons	sowie
2 EL Gewürz	mischen und in eine Auflaufform geben. Mit
4 Scheiben Chesterkäse	belegen. In einer Pfanne
2 gehackte Zwiebeln	und
1 Knoblauchzehe	sowie
100 g gewürfeltes Bauchspeck	anbraten.
400 g Sahne	mit
1 EL Gewürz	und
2 Schmelzkäsecken	zugeben, bis diese schmelzen.
	Über die Form geben und ca. 55 Min. bei 200 °C backen.

Champignon-Pfanne REZEPT für 4 Personen

150 g Bauchfleisch-Aufschnitt	in Streifen schneiden,
2 Zwiebeln	würfeln, alles anbraten.
1 Schale Champignons	in Scheiben schneiden, dazugeben, mit
1 Becher Sahne	ablöschen.
1 TL klare Gemüsebrühe	und
2 TL Gewürz	zugeben und 15 Minuten köcheln lassen.

Creolische Jambalaya-Pfanne REZEPT für 2 Personen

100 g Bacon	und
1 rote Paprikaschote	in Streifen schneiden und anbraten.
150 g Reis,	
200 ml stückige Tomaten (Dose),	
200 ml Gemüsebrühe	und
3 EL Gewürz dazugeben.	15 Min köcheln lassen,
250 g Shrimps	dazugeben und weitere 5 Min. köcheln.

Djuvec-Reis REZEPT für 2 Personen

150 g Risotto-Reis	1 Min. in einem Topf mit
2 EL Olivenöl	anbraten und mit
1 Dose 400 ml stückige Tomaten	ablöschen.
50 g Gewürz	unterrühren und 25-30 Min. köcheln lassen. Während der
	Zeit häufig umrühren und nach und nach ca. 250 ml
	Wasser zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht
	ist.

Filet-Topf REZEPT für 4 Personen

2 Schweinefilets	in Scheiben schneiden, mit
Gewürz	bestreuen, anbraten, in Auflaufform geben.
300 g Kochschinken	würfeln, mit
1 Zwiebel	anbraten, über das Fleisch geben.
2 Dosen Champignon-Scheiben	und
3 Becher Sahne	sowie
75 g Schmelzkäse	und
1-2 EL Gewürz	über alles geben, bei 200°C 45 Minuten im vorgeheizten
	Ofen backen.

Gambas in Kokoscurry-Soße REZEPT für 2 Personen

30 Gambas	3 Min. in
2 EL Öl	anbraten und herausnehmen.
400 ml Kokosmilch	und
3 TL Gewürz	in die Pfanne geben, 10 Min. köcheln lassen. Evtl. noch mit Salz und Pfeffer abschmecken, Gambas wieder kurz hinzufügen. Mit Reis servieren.

griechischer Hirtenbraten REZEPT für 4 Personen

1,5 kg Schweinenacken	mit Gewürz bestreuen und in eine Auflaufform geben.
1 Dose Pfifferlinge,	
200 ml Schmand,	
200 ml Sahne	und
100 ml Wasser	zugeben und bei 180 Grad 90 Min. backen. Soße mit abschmecken,
Gewürz	
geriebenen Käse	darüber streuen und weitere 10 Min. backen.

Hackfleisch-Topf REZEPT für 4 Personen

200 g Nudeln	und
500 g rohe Kartoffelscheiben	in eine Auflaufform geben.
500 g Hackfleisch	anbraten und
1 Dose geschälte Tomaten	und
500 ml Wasser	dazugeben.
50 g Gewürz	mit
200 ml Schmand	und
200 ml Sahne	verrühren und zum Hackfleisch geben. Alles in die Auflaufform geben und leicht durchmischen. Bei 180 Grad 1 St. backen,
150 g Schafkäse	in Würfel schneiden, darübergeben und weitere 10 Min. backen.

Kasslerbraten mediterran REZEPT für 4 Personen

1 kg Kasslerbraten	in Scheiben schneiden und in eine Auflaufform geben.
Je 1 rote und grüne Paprikaschote	würfeln und mit
150 g TK-Brechbohnen	hinzugeben.
200 ml Sahne	mit 50 g Gewürz,
200 g Tomatenmark	und
300 ml Wasser	verrühren und dazugießen und
100 g geriebenen Käse	darüberstreuen. Bei 200 Grad ca. 55 Min backen. Dazu Nudeln servieren.

Paella - REZEPT für 4 Personen

500 g Hähnchenbrustfilet	in Stücke schneiden, salzen und in Öl anbraten.
1 große Zwiebel	und
1 Knoblauchzehe	klein hacken, mit
300g Langkornreis	dazugeben und glasig braten.
2 Tomaten	häuten und klein schneiden sowie
je 1 rote und grüne Paprikaschote	in Streifen schneiden und
¾ Ltr. klare Gemüsebrühe	hineingeben und zugedeckt 10 Min. kochen.
400 g Seelachsfilet	klein schneiden und salzen, mit
250 g TK-Meeresfrüchte	und
150 g TK-Erbesen	sowie
2 EL Paellagewürz	und
0,1 g Safran gemahlen	mischen und dazugeben. Weitere 10 Min kochen.
	Auf dem abgeschalteten Herd noch 5 Min ziehen lassen.

Pilz-Schnitzel REZEPT für 4 Personen

4 Schweineschnitzel	mit
Öl	in einer Pfanne anbraten, dann in eine Ofenform geben.
600 ml Sahne	und
400 ml Milch	sowie
2 geh. EL Gewürz	mischen und darübergießen. Bei 200°C 45 Min. backen.
30 g Steinpilze	einweichen und über die Form geben, nochmals 15 Min. backen.

Putenschnitzel-Pfanne REZEPT für 4 Personen

700 g Putenschnitzel	in Streifen schneiden,
2 EL Gewürz	zugeben und 24 Std. in den Kühlschrank stellen.
Öl	in eine Pfanne geben, Fleisch darin 10 Min. anbraten.
400 ml Sahne	und
2 EL Gewürz	zugeben, 10 Min. köcheln.
1 Dose ganze Champignons	und
1 Dose Spargelspitzen	sowie
1 Dose Ananasstücke	zugeben und weitere 10 Min. köcheln.
4 EL geriebenen Käse	unterrühren und kurz aufkochen lassen.

Rahmbraten Brasil REZEPT für 4 Personen

1200 g Schweinekamm	mit
40 g Gewürz	einreiben und 2 Tage gekühlt ziehen lassen.
250 ml Wasser	Fleischstück anbraten und in eine Auflaufform geben.
200 ml Sahne	zugeben und 1,5 bis 2 Std. bei 200 Grad backen.
etwas Gewürz	mit noch
1 Dose Champignons	verrühren und dazugeben, evtl. leicht binden.
150 g geriebenen Käse	dazugeben,
	darüber streuen und nochmals 10 Min. bei 200 Grad backen.

Rahm-Gyros REZEPT für 4 Personen

750 g Schweinefleisch	in Streifen schneiden, mit
2 geschnittenen Zwiebeln	und
2 Knoblauchzehen	mischen.
2 EL Gewürz	unterrühren und 48 Std. in den Kühlschrank stellen.
Öl	in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin anbraten,
125 ml klare Gemüsebrühe	zugeben und 30 Min. garen.
200 ml Sahne	zugeben, binden, evtl. abschmecken und kurz aufkochen.

Schlemmertopf Balkan REZEPT für 4 Personen

500 g Schweine- und Rindergulasch,	
250 g Hackfleisch	und
2 gewürfelte, geräuchte Mettwürste	mit
2 geschnittenen Zwiebeln	in
etwas Öl	anbraten.
Je eine rote, gelbe und grüne Paprika	und
2 Tomaten	in Stücke schneiden und dazugeben.
150 ml Wasser,	
250 ml Ketchup	und
3-4 EL Gewürz	unterrühren und im geschlossenen Topf bei 200 Grad 90 Min garen.
	Dazu Nudeln oder Reis servieren.

Tandoori-Huhn REZEPT für 4 Personen

1 kg Hähnchenbrust	in Streifen schneiden, mit
3 EL Gewürz	und
2 EL ÖL	sowie
evtl. etwas Salz	mischen.
5 EL Öl	in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin scharf anbraten.
5-6 EL Honig	unterheben und kurz aufkochen.
	Mit Reis servieren.

Zucchini-Pfanne REZEPT für 4 Personen

1,5 kg Zucchini	schälen, längs halbieren, aushöhlen und in Stücke schneiden.
Öl	in eine Pfanne geben,
1 Zwiebel	würfeln, mit
2 Knoblauchzehen	andünsten.
700 g Hackfleisch	darin anbraten. Zucchini und
200 ml Sahne	zugeben.
1 EL klare Gemüsebrühe	und
2 EL Gewürz	unterrühren und 20-30 Minuten köcheln lassen.