

# MEIN GEWÜRZREGAL UND ICH...

## MEIN GEWÜRZREGAL UND ICH...

Im April 2012 habe ich euch hier auf dem Blog über meine Salze und mich berichtet, im August 2013 waren es meine Essige und Öle. Und wie das zum Jahresende immer ist, man schwelgt in alten Erinnerungen und reflektiert ein bisschen was sich im Laufe der Zeit so alles verändert hat. Damals hat mich die Sammelleidenschaft gepackt – kombiniert mit wilder Experimentierfreude und dem neu entdeckten „Spielplatz“ Feinkostabteilung ist mein Gewürzregal in kürzester Zeit enorm angewachsen. Allen voran die Salze, Öle und Essige. Es war ja auch schön, für jeden Bedarf gab es eine kleine Spezialität, neue und wilde Kombinationen und all das hat mich zu unglaublich vielen spontanen Experimenten verleitet, die ich hier auf dem Blog mit euch geteilt habe. Nun hatte ich aber im Hinblick auf diese alten Artikel das Gefühl, dass es langsam aber sicher mal Zeit für ein kleines Update ist und so nutze ich den letzten Tag im Jahr für diesen ganz persönlichen Blogpost...

Mittlerweile bin ich nämlich ein bisschen ruhiger geworden – gutes Salz, Essig und Öl definitiv ja. Aber wo ich früher Zitronensalz genommen habe greife ich heute lieber zu Salz und etwas Zitronenabrieb. Und kam damals das Rosmarinsalz zum Einsatz koche ich heute lieber mit Salz und frischen Kräutern. Ausnahmen bestätigen die Regel – im Sommer habe ich so ziemlich jedes denkbare Kräutlein frisch im Garten, steht der Winter vor der Tür trockne ich Oregano, Estragon, Ysop und Rosmarin und überbrücke damit die kalten Monate. Die Kräuter sind dann noch deutlich aromatischer als viele getrocknete Kräuter aus dem Supermarkt, oft hole ich dann aber auch einfach ein paar frische Kräuter. Ganz nach Bedarf.

Und bei den Ölen konzentriere ich mich auf das Wesentliche – ein gutes Rapsöl für Salate, eins zum braten, das Gleiche beim Olivenöl, ein Erdnussöl für Wok und Raclettegrill, ein Sesamöl, ein Kürbiskernöl, ein ganz einfaches Sonnenblumenöl und noch die eine oder andere kleine Flasche die mir bei Gelegenheit geschenkt wurde.



Auch bei den Essigen ist es ähnlich - anstelle von Fruchlessig nehme ich heute in vielen Fällen lieber einen Mix aus Essig und frisch gepresstem Fruchtsaft für meinen Salat und Sorten wie Schokoladenessig findet man derzeit auch nicht mehr in meinem Vorratsschrank. Trotzdem würde ich nicht sagen, dass meine Küche langweiliger geworden ist - nur vielleicht etwas besonnener.

Wo ich aber definitiv immer noch meiner Sammelleidenschaft fröne sind meine Gewürze. Nicht mehr aus dem Big-Pack vom Asia-Laden, dafür lieber Bio oder von (aus meiner Sicht) sehr guten Herstellern. Verschiedene Chilipulver, Kümmelsorten, exotisches oder orientalisches - die kleinen Gläschen finden immer noch irgendwo einen Platz in meiner Küche (die ich euch ja [hier](#) schon gezeigt habe). Sie stehen dunkel, ich habe den Überblick wie alt die Gewürze sind und seit einiger Zeit mahle ich mir verschiedene Gewürzmischungen auch selbst. Da schmeckt mein Brotgewürz dann aber auch genau so wie ich es mag, mein Pumpkin Pie Spice aus dem Herbst gibt sich mit dem Weihnachtsgewürz die Klinke in die Hand, das Colombo ist aus der Küche kaum noch wegzudenken und vor ein paar Tagen ist das Fünf Gewürze Pulver das erste Mal genau so geworden wie ich es haben wollte. Gemahlen wird mit der Mockmill\* - einfach weil es so schön unkompliziert geht die Gewürzmühle direkt an die Kitchen Aid zu schrauben. Außerdem weiß ich so genau was in meinen Gewürzmischungen drin ist, aber auch das ist natürlich alles eine kleine Spielerei die mir halt derzeit unglaublich viel Spaß macht.



Ich denke mein Gewürzregal und der Kleiderschrank haben eines gemeinsam – sie unterliegen gewissen Trends, geschmacklichen Irrungen und Wirrungen und einem stetigen Wandel.

Und mit diesen tiefsinnigen Worten verabschiede ich mich aus dem Jahr 2017... und sollte sich in meiner Küche etwas grundlegend ändern erfahrt ihr es hier natürlich als erste.

Habt einen guten Rutsch ins neue Jahr!

---

## WEIHNACHTS-GEWÜRZ SELBER MACHEN

### WEIHNACHTS-GEWÜRZ SELBER MACHEN

Es ist mal wieder so weit, die Rettungstruppe rund um Sina vom [giftigeblonde](#) Blog und Susi vom [Prostmahlzeit](#) Blog rettet was zu retten ist und das sind dieses Mal die kleinen Geschenke in der Weihnachts- und Vorweihnachtszeit für die wir kleinere und größere Geschenke aus der Küche selber machen. Ich habe hin und her überlegt was ich da für euch zauber – [Pralinen](#), [Plätzchen](#) oder mein Weihnachtsgewürz... bzw. überhaupt ein Gewürz... oder [Gewürzöl](#). Es gibt so viele nette Ideen für kleine Geschenke aus der Küche die man mit mehr oder weniger Aufwand selbst machen kann.

Dieses Weihnachts-Gewürz ist eine schöne Idee für den Beginn der Weihnachts- und Adventszeit. Zum Wichteln, zu Nikolaus, für den Adventskalender oder einfach nur so - so hat der oder die Beschenkte noch genug Zeit um damit zu backen. Aber auch wenn ihr das Gewürz erst zu Weihnachten verschenkt ist das kein Problem - in einem leckeren Schokokuchen oder ein paar feinen Schoko-Cookies schmeckt das Gewürz auch noch bis sich der Frühling blicken lässt! Ihr könnt dazu übrigens auch gemahlene Zutaten verwenden, aber wenn ihr die Gewürze in der Pfanne anröstet und dann frisch mahlt wird es noch um Längen besser.



#### ZUTATEN FÜR CA. 50-60G WEIHNACHTS-GEWÜRZ:

- 3 Zimtstangen
- 20 schwarze Kardamon Kapseln
- 1 EL Nelken
- 1 EL Pimentkörner
- 1 EL Macisblüten
- 1 EL gemahlener Ingwer

#### ZUBEREITUNG:

Die Zimtstangen und Kardamonkapseln im Mörser grob zerstoßen. Zusammen mit den Nelken, Pimentkörnern und Macisblüten in einer kleine Pfanne geben und ohne zusätzliches Öl anrösten.

Die Gewürze in der Gewürzmühle sehr fein mahlen. Bei mir macht das die Mockmill\* die einfach vorne an die Kitchen Aid geschraubt wird.



Das frisch gemahlene Weihnachts-Gewürz in ein oder mehrere passende Gläschen\* abfüllen. Ich finde diese hier von IKEA sehen immer sehr nett aus, aber ich glaube die gibt es nicht mehr... Ihr könnt aber auch kleine Kapern-Gläser auswaschen und den Deckel hübsch bekleben. Nur von kleinen Blechdosen würde ich persönlich euch abraten, die sehen zwar super hübsch aus, aber im Schraubglas behält das Gewürz meiner Erfahrung nach einfach länger sein Aroma.



Bindet ein Schleifchen ,rum, klebt ein hübsches Etikett auf das Glas und schon habt ihr ein tolles Geschenk für jemanden dem ihr eine ganz besondere kleine Freude machen möchtet. Oder ihr backt einfach selbst damit und teilt dann die Plätzchen... oder auch nicht, manchmal darf man sich auch einfach nur selbst eine Freude machen!



So oder so - viel Spaß mit diesem feinen Weihnachts-Gewürz!





Mit dabei bei:



Schaut euch auch an was die anderen Retter diesmal wieder feines gezaubert haben:

Aus meinem Kochtopf - [Pastrami selbst gemacht - Für kurze Zeit mit Schleifchen](#)

Barbaras Spielweise - [Quitten-Chutney](#)

Brittas Kochbuch - [Stollenkonfekt](#)

Brotwein - [Partysonne / Brötchensonne - Rezept für Mini-Partybrötchen](#)

Cakes Cookies an more - [Chilisalz](#)

Das Mädels vom Land - [Kokostrüffel](#)

evchenkocht - [Rumkugeln](#)

Fliederbaum - [Rustikale Dinkel-Vanillekipferl](#)

Food for Angels and Devils - [beef jerky - extra scharf](#)

genial-lecker - [Quitten-Orangen-Gelee](#)

giftigeblonde - [Würzsalz mit Karotten, Petersilie und Sellerie](#)

Karambakarinaswelt - [Manadarinen Marmelade](#)

Kleines Kuliversum - [Apfelstrudel Marmelade](#)

Leberkasemmel und mehr - [Geschenke aus der Küche: Adventslikör](#)

lieberlecker - [gewürzte Nüsse](#)

Madam Rote Rübe - [Dinkelvollkornnudeln](#)

Münchner Küche - [Gebrannte Mandeln mit Zimt und Sternanis](#)

Obers trifft Sahne - [Gebakener Adventskalender](#)

our food creations - [Karamellsirup & Honig-Lebkuchen](#)

Pane-Bistecca - [Kakao Lollipops](#)

Prostmahlzeit, die Turbohausfrau - [Weihnachtliches Apfel-Goji-Mus](#)

Summsis Hobbyküche - [Walnuss - Krokant](#)

The Apricot Lady - [Baguette-Backmischung zum Verschenken](#)

Unser Meating - [Herzhafte Cantuccini](#)