



ANKERKRAUT

GESCHMACKSMANUFAKTUR

•HAMBURG•



Dutch Oven Gewürz

KATEGORIEN

Kochen

Grillen

Gewürzmischungen

Alle Gewürze

Lange Zeit vergessen, jetzt endlich wieder entdeckt, erfreut sich der Dutch Oven einer immer größer werdenden Beliebtheit. Und auch wir sind ganz begeistert: braten, backen, schmoren – alles ist möglich. Dabei gibt es kulinarisch kaum Grenzen. Du kannst zum Beispiel deftige Linsensuppe, Chili Con Carne aus der Tex-Mex Küche oder auch französisches Wild-Ragout, ja sogar American Pancakes mit Blaubeeren, mithilfe des Gusstopfes zubereiten. Mindestens genauso vielseitig ist auch unsere Gewürzzubereitung für den Dutch Oven. Zweierlei Paprika, Zwiebel, Knoblauch und Jalapeno passen einfach überall! Naja, vielleicht mit Ausnahme der Pancakes ;-)



OHNE
GESCHMACKSVERSTÄRKER



OHNE ZUSATZSTOFFE

ZUTATEN

Paprika edelsüß, Meersalz, Rohrohrzucker, Zwiebel, Paprika geräuchert (Paprika, Rauch), Jalapeño geräuchert (Jalapeño, Rauch), schwarzer Pfeffer, Knoblauch
Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten

NÄHRWERTE JE 100G

Energie:	1079 kJ/257 kcal
Fett:	4,9 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,9 g
Kohlenhydrate:	37 g
davon Zucker:	33 g
Eiweiß:	8,5 g
Salz:	23,3 g

VERZEHREMPFEHLUNG

Für einen mittleren Dutch Oven circa 5 EL Gewürz.