



ADLER'S LIMOUSIN

Die Gewürzpaste

Fleisch, welches mit einer säurehaltigen Gewürzpaste gut eingestrichen ist, ist nicht nur vor dem Austrocknen geschützt. Bedingt durch den niedrigen pH-Wert auf der Fleischoberfläche vermehren sich Bakterien auch im ungekühlten Zustand nur noch ganz langsam. Dadurch kann das Fleisch Temperaturen ausgesetzt werden, bei welchen eine Reifung überhaupt erst möglich ist.

Wer eine Gewürzpaste herstellt, sollte bereits an den nächsten Schritt denken, ans Garen des Fleisches. Da spielt die Feuchtigkeit im Backofen eine wichtige Rolle – je trockener, desto besser. Damit das marinierte Fleisch gut geschützt ist und ohne Manipulation in den Ofen gegeben werden kann, sollte die Gewürzpaste eher sehr fest sein und für den Garprozess nicht entfernt werden, damit das Fleisch weiter geschützt bleibt. Ideal ist es, bei der Herstellung nur so viel Flüssigkeit und nur so wenig Öl und Wasser beizugeben, wie es für die Durchmischung braucht.

Machen Sie Ihre Basisgewürzpaste selbst; sie lässt sich in einem Marmeladenglas problemlos über Wochen im Kühlschrank aufbewahren.

Verwenden Sie für die verschiedenen Fleischarten immer die gleiche Gewürzpaste, welche Sie nur von Fall zu Fall ergänzen müssen. Wir verwenden für die Gewürzpaste aus hygienischen Gründen keine frischen Kräuter. Sie können aber zusätzlich noch frische Kräuter über das fertige Gericht geben. Machen Sie es sich einfach, aber marinieren Sie das Fleisch sofort und vor allem immer rundherum.

Grundrezepte für Gewürzpasten

Basisgewürzpaste

200g Senf
200g Streuwürze
80g schwarzer Pfeffer, gemahlen
40g Majoran
40g Thymian
40g Rosmarin
10 Tropfen Tabasco
200ml Wasser
200ml Olivenöl

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut mischen. Die Gewürzpaste sollte sehr zähflüssig sein. In ein Marmeladenglas abgefüllt lässt sie sich im Kühlschrank über Wochen aufbewahren.

Adlers-Limousin
Hans und Elisabeth Adler
Reusshof, CH – 5647 Oberrüti
+41 41 787 13 42
info@adlers-limousin.ch
www.adlers-limousin.ch



ADLER'S LIMOUSIN

Mediterrane Gewürzpaste

8g Basilikumpulver
8g Oregano, getrocknet
8g Dill, getrocknet
8g Thymian, getrocknet
8g Rosmarin, getrocknet
8g Paprikapulver
8g schwarzer Pfeffer, gemahlen
10g Salz
20g Streuwürze
20g Senf
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
4 Knoblauchzehen, ganz fein gehackt
3 EL Zitronensaft
je ca 75 ml Wasser und Olivenöl

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut mischen. Die Gewürzpaste sollte sehr zähflüssig sein. In ein Marmeladenglas abgefüllt lässt sie sich im Kühlschrank über Wochen aufbewahren.

Adlers-Limousin
Hans und Elisabeth Adler
Reusshof, CH – 5647 Oberrüti
+41 41 787 13 42
info@adlers-limousin.ch
www.adlers-limousin.ch