

Sortiment und Verwendung der „höllischguten“ Kräutersalze

- 1. „exotisches Salz“ grob** Wie der Name sagt, für Experimentierfreudige. Für Kurzgebratenes z.B. Fisch, Hähnchenbrust, Putenbrust, Chutneys, Scampi, Reis-, Nudel- und Gemüsepfannen u. v. m. Kann in Mühle oder auch grob bei gewolltem Salz biss verwendet werden
- 2. „Salz für Fischgerichte“ grob** Für alle gebratenen Fischgerichte geeignet. Bitte erst nach dem Braten damit würzen. Wer Salz biss mag, der sollte es nach dem Braten grob lassen. Ist aber auch in Salzmühle zu verwenden.
- 3. „Kerbelsalz“ fein** Für Salate, alle Gemüse-, Pilz- (besonders Steinpilz-) gerichte, Dressings, Gemüsebrühen, zu Eierspeisen und v. m. zu verwenden
- 4. „Mediterranes Salz“ grob** Für alle gebratenen Gerichte aus dem Mittelmeerküche, wie Fisch, Schalentiere, Gemüse geeignet, auch Kartoffelecken und selbst Pommes frites schmecken gut. Bitte erst nach dem Zubereiten salzen, wenn der Salz biss erhalten bleiben soll.
- 5. „Salz für Salate“** Den Salat mal etwas anders würzen, für Dressings, auch helle Soßen geeignet. Gibt auch etwas Farbe dem Gericht.
- 6. „Salz für Nudelgerichte“ fein** Ist ein herrlich würziges Salz für alle Gerichte denen Sie eine nach reifen Tomaten schmeckende Note geben wollen. Verwendbar natürlich für Nudelgerichte, aber auch Braten (z.B. Gulasch), Gemüse, Fisch, Suppen und Soßen. Das Salz sollte aber nicht mit gekocht werden. Nudeln nach abgießen des Wassers würzen.
- 7. Salz für Tomatengerichte“ fein** Ist eigentlich ein universell einsetzbares Salz – ein Muss in der Küche, mit vielen Kräutern, dass neben den Tomatengerichten zu allen herzhaften Salaten, Dressings, Soßen und Suppen passt. Selbst Fisch, Braten und Gemüse kann man damit einen herzhaften und kräuterischen Pep geben.
- 8. „Steinpilzsalz“ fein** Für alle Freunde die den Steinpilz mögen. Man kann damit Fleisch, Suppen, Soßen, Salate, Dressings, Gemüse, herzhaftes Eierspeisen und vieles mehr herrlich würzen.
- 9. „Bruschettsalz“ fein** Perfekt, wenn Sie es „italienisch“ mögen. Dieses Salz passt wunderbar zu Pasta, Baguette, Mozzarella, Tomatensoße oder auch zum Raclette.
- 10. „Waldpilzsalz für Braten“ fein** Auch dieses Salz wird in Ihrer Küche beste Verwendung finden. Für alle kräftigen Braten, Suppen und Soßen, denen Sie eine leckere Pilznote geben möchten, ist es das richtige Salz. Egal ob Schweinebraten, Schmorripchen, Rinderbraten, Wildbraten, Gulasch, es passt immer.
- 11. „Salz für Fischgerichte“ fein** Ob Schalentiere oder Fisch, gekocht oder gebraten – es passt und gibt obendrein durch die Ringelblumen noch einen hübschen Farbblick.
- 12. „Salz für Kartoffelgerichte“ fein** Ob Klöße, Kartoffelpüree, Bratkartoffeln o. ä. mit diesem Salz liegen Sie richtig. Für Salzkartoffeln empfehle ich es nicht so sehr, da zu viel von den Gewürzen im Wasser landet und abgeschüttet wird. Aber ein heißer Tipp noch. Das Salz schmeckt toll zu allen möglichen Kohlarten, besonders Blumenkohl, Rosenkohl, Broccoli usw.
- 13. „Salz für Geflügelgerichte“ fein** Ein herrliches Salz für alle Geflügelarten. Ganz besonders empfehle ich es für die etwas fettigeren Geflügelarten wie Gans, Ente, Taube. Toll können Sie es aber auch für Schweinefleisch verwenden. Der Beifuß daran hilft Ihnen bei der Verdauung.
- 14. „Salz für Lammgerichte“ fein** Hier geben vor allem Minze und Currykraut die besondere Note. Sie können es ob gekocht, geschmort oder kurzgebraten für Lamm, Hammel, Springbock, Ziege und ähnlichem Fleisch verwenden.
- 15. „Salz für Wildgerichte“ fein** Ein kräftiges Salz für Wildgerichte und überhaupt für jedes dunkle Fleisch, besonders, auch Rind geeignet. Kann zum Kochen oder Braten verwendet werden. Macht sich auch zum Würzen von dunklen Soßen oder Suppen gut.
- 16. „Steinpilzsalz“ grob** Ein Renner für Feinschmecker die den Salz biss mögen. Geeignet für alles kurzgebratene Fleisch. Bitte erst nach dem Braten würzen! Wen das grobe Salz stört kann es natürlich auch in der Mühle zerkleinern.
- 17. „Wildkräutersalz“ grob** Ein Salz für Kenner und Experimentierfreudige für kurzgebratenen Fisch, Fleisch oder Gemüse. Selbst eine Wildkräuterbutter mit dem knackigen Salz biss zu Fisch und Fleisch schmeckt prima.
- 18. „Salz für Quark und Butter“ fein** Das ist das Salz mit dem höchsten Kräuteranteil das Universalkräutersalz. Ob Kräuterbutter, Kräuterkäse, Brühe, Kräutersoße, Dressing, Salat, Gemüse, Eintopf... Überall, wo sie Kräuter am Gericht haben wollen – es passt!

Salze der Liebe

- 21. „Sellerie-Ingwer-Salz“ fein** Ein Salz für viele Speisen! Für Suppen, Fleisch, Fisch, Salate, wo die interessante Sellerie und leicht scharfe Ingwernote gewünscht ist. Probieren Sie nach eigenem Ermessen. Es ist ein universell einsetzbares Salz mit besonderer Note.
- 22. „Bärlauchsalz“ fein** Das Bärlauchsalz können Sie statt Knoblauchsalz verwenden. Es ist feiner im Geschmack und hat auch nicht den unangenehmen Geruch „danach“. Verwenden Sie es für Salat, Dressing, Dipp, Gemüse, Fleisch, Fisch u.v.m.
- 23. „asiatisches Salz“ fein** Ob Fleisch, Fisch, Gemüse, Geflügel, Suppen, Soßen geben Sie Ihren Speisen einen Hauch asiatische Küche. Passt zu allem. Karsten Knebel ist Europameister in der asiatischen Küche und hat es speziell für Sie kreiert.
- 24. „Blütensalz“ fein** Ein ganz besonderes Salz, das Ihre Speisen parfümiert und Ihnen auch noch die Farben der Blüten gibt. Es kann für Risotto, Geflügel, helles Fleisch, hellen Suppen, Salate, Dressings und auch zarten Fisch oder für Schalentiere verwendet werden. Selbst zu einem gekochten Ei schmeckt es prima. Hier sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.
- 25. „ Orientalisches Salz“ grob** Ein Muss für Freunde des Orients. Es riecht wie „Tausend und eine Nacht“ und so schmeckt es auch. Es ist scharf und sehr würzig. Selbst auf einer Butterschnitte ein Genuss mit dem kernigen Salz biss. Es ist für Geflügel und alle möglichen kurzgebratenen Fisch- und Fleischgerichte verwendbar. Bitte wieder erst zum Schluss würzen. Der Salz biss ist hier einfach köstlich.
- 26. „Liebstöckelsalz“ fein** Natürlich ist hier nicht nur Liebstöckel enthalten. Es sind alles Gewürze verwendet, die Ihre Eintöpfe perfekt machen. Sie können es für Fleisch-, Fisch- oder Gemüseeintöpfe, Kartoffelsuppe und vieles mehr verwenden

Unsere Raritäten

28. „Vanillesalz“ fein Ein besonderes Salz gibt Ihrem Mahl eine besondere Note. Verwenden Sie es für Süßspeisen aller Art. Eine Prise davon veredelt Kuchen, Obstsalat oder nimmt die Fruchtsäure z.B. bei Ananas oder einem sauren Apfel. Aber auch Fleisch oder Fischgerichten können Sie damit einen herrlich exotischen Hauch geben.

29. „Das höllisch scharfe Salz“ fein Für jeden der es etwas schärfer mag und trotz Schärfe noch die Kräuter schmecken möchte. Zum Grillen, für Kurzgebratenes, für Braten, für Gemüse, für Pfannen, Pizzen, Suppen und vieles mehr.

30. „Wasabisalz“ fein Hier kommen die Freunde des Meerrettichgeschmacks auf ihre Kosten. Der feinere Geschmack des japanischen Meerrettichs (Wasabi) ist geeignet für Suppen, Soßen, Gemüse, Fisch (auch Sushi) und viele andere Gerichte.

31. „Wildkräutersalz“ fein Ein besonderes Salz, das nur mit den Kräutern von der Wiese gemischt wurde. Der kräftige Wildkräutergeschmack mit leckeren Bitterstoffen eignet sich für Salate, an Quark, an helle Soßen und Suppen, für Spinat, Butter und kräftiges Gemüse. Aber auch Fischgerichten kann man eine tolle Note geben.

32. „Zitrus-Pfeffer-Salz“ fein Diese Rarität eignet sich hervorragend für Fisch, Salate und für Experimentierfreudige auch für Gemüsepfannen, Geflügel, Ragouts oder auch „extraordinär“ zum Schnitzel.

33. „Paprikarauchsalz“ fein Rauchig scharf im Aroma und Geschmack eignet sich diese Rarität hervorragend für Schaschlik, Gulasch, Gerichte der ungarischen und bulgarischen Küche, für Tomaten- und Nudelgerichte, selbst zu Fisch, Braten und als Geheimtipp zum Quark, zur Butter und lecker zum Frischkäse.

34. „Kastaniensalz“ fein Eine etwas außergewöhnlich „höllischgute“ und Proteinhaltige Mischung, aber klasse zum Abbinden von Suppen, Soßen, hellem Geschnetzelten und Gemüsepfannen. Besonders lecker zu Kürbisspeisen. Und unser Tipp zum leichten Salzen und Melieren von Fisch und Kurzgebratenem wie Hähnchenbrust und Putenfilet.

35. „Spreewälder Gurkensalz“ fein Diese Kreation ist für Gurkenfans perfekt. Schnuppert und schmeckt typisch. Eignet sich hervorragend für eine leckere Schmorgurkenpfanne aber auch zu Zucchini, Tomate und Co. Auch zum Einlegen und für kräutrige Marinaden oder Dressings super.

36. „Rohrohr-Blüten-Zucker“ Das erste nicht unbedingt salzige gelungene Experiment von „Höllischgut“. Wir können auch „Süß-Salzig“ sein. Blumig, lecker zum Obstsalat, für Desserts, Süßspeisen und Joghurt. Natürlich klassisch zum Milchreis geeignet. Auch herzhaft Salate vertragen eine Prise davon. Und alle Profi- und Hobby- Barkeeper sollten es unbedingt einmal als Süß-Salzigen Pepp für Mixgetränke ausprobieren (z.B. Salz- Zuckerrand am Cocktailglas) und ein kleiner Geheimtipp für Teefreunde – auch einfach mit heißen Wasser im Sieb aufgießen –köstlich ☺

37. „Dresdener Kaffeesalz“ Unsere neueste Kreation entstand für und mit der Dresdener Kaffee- und Kakao- Rösterei K&M, wir verwenden deren qualitativ hochwertige und wunderbaren Espressobohnen. Tony´s „Gourmet-Geheimtipp“: zum Rinderfilet oder sonstigen Steaks, ebenso „wunderlich-lecker“ für Obstsalat, Dressings, Gebäck und verrückten Süßspeisen.

Neu!!!

38. Gourmet Pommes-Salz Ein besonderes Salz für alle Kartoffelgerichte wie Kartoffelspalten, natürlich Pommes Frites, Klöße, Kartoffelpuffer, Aufläufe u.v.m.

39. Hanfsalz Sehr proteinhaltig und vielseitig einsetzbar. Besonders Sportlern, Vegetariern und Veganern zu empfehlen.

Liebe „Höllischgut“ – Freunde, Fans und kulinarische „Entdecker“, für Ihr/Euer Geschmackserlebnis haben wir aufgepeppt!!! Psst, bitte weitersagen. Ab sofort sind alle unsere Kräuter- und Gewürzsalze mit einem noch höheren Anteil an Kräutern und Gewürzen, und wie eh und je mit naturbelassenen Ur-Salz vom Fuße des Himalayas „manufakturiert“.

Guten Appetit wünschen

Elke Holst, Tony Holst und Carsten Knebel

Kontakt:

Elke Holst info@hoellischgut.com; Telefon:037 291 17 61 89;

Dorfstraße 62, 09573 Leubsdorf – OT Schellenberg