Café de Paris (Gewürzzubereitung mit Kräutern)

Produzent	Altes Gewürzamt Fam. Holland
Land/Gebiet	Deutschland/Rhein-Main
Produkt	Mischgewürze
Inhalt	25 g

Inhaltsstoffe: Senf, Schalotte, Pfeffer, Estragon, Kerbel, Paprika, Schnittlauch, Bohnenkraut, Dill, Majoran, Petersilie, Thymian, Tomate, Kurkuma, Rosmarin, Alge, Knoblauch, Chili, Bockshornklee, Cumin, Koriander. Kann Spuren von Sellerie enthalten. Hergestellt und abgefüllt in Klingenberg.

Schmeckt köstlich zur Spargelzeit! Passt zu Grilladen und Gemüse. Café-de-Paris-Butter: Mit 25 ml Worcestershiresauce und 75 ml Wasser verrühren, über Nacht ungekühlt quellen lassen. 350 g weiche Butter schaumig schlagen, damit vermischen und salzen. Verwendung: Passt zu Grilladen, zum gratinieren von Gemüse und Fisch sowie als Aufstrich. Bitte Dose vor Gebrauch schütteln!