

DeliWi
DELIKATESSENWINKEL

REZEPTBUCH



DelikatessenWinkel bietet Ihnen eine
exklusive Auswahl an
internationalen Köstlichkeiten.

DeWi Produkte sind schnell zubereitet und
überzeugen durch ihre
Vielseitigkeit in der Anwendung.

– Natürlich, vegan und ohne Geschmacksverstärker –



Auf den folgenden Seiten haben wir einige Vorschläge für die Zubereitung unserer Produkte zusammengestellt.

Sie haben eine eigene Rezeptidee?

Senden Sie uns diese per Email an

rezepte@delikatessenwinkel.de

Die besten Vorschläge werden wir in unser neues Rezeptbuch aufnehmen.

Alle veröffentlichten Einsendungen werden mit einem DeWi-Überraschungspaket belohnt.

Viel Freude beim Ausprobieren!



Bruschetta

Klassisch - Verde - Arrabiata

Zubereitung

2 Teile DeWi Bruschetta Gewürzmischung mit
1 Teil Wasser verrühren, kurz quellen lassen,
dann mit 1 Teil DeWi Olivenöl zu einer
Paste verrühren.



Bruschetta à la DeWi

Ein Baguette in Scheiben schneiden und anrösten.

Die fertige Bruschetta-Paste großzügig auf den warmen Scheiben verteilen und nach Belieben mit Oliven, Kapern und Parmesan verfeinern.

Tipp:

Sie können statt Olivenöl auch Butter oder Frischkäse verwenden.

Guten Appetit!



Pesto

Rosso - Basilikum - Rucola - Bärlauch

Zubereitung

2 Teile DeWi Pesto Gewürzmischung mit
1 Teil Wasser verrühren, kurz quellen lassen, dann mit
2 Teilen DeWi Olivenöl zu einer Paste verrühren.



Antipastisalat mit Pesto-Dressing

Eine Hand voll Pinienkerne in einer Pfanne kurz anrösten.
200g getrockneten Tomaten, 100g Oliven und eine kleine Zwiebel
in feine Streifen schneiden. 100g Schafskäse würfeln und
alle Zutaten in eine Schüssel geben.

Für das Dressing 2 EL DeWi Pesto Gewürzmischung nach Wahl
mit jeweils 2 EL DeWi Balsam Essig und Rotwein verrühren,
mit frisch gemahlenem DeWi Pfeffer abschmecken.
Den Salat eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Guten Appetit!

Café de Paris

Zubereitung

2-3 TL DeWi Café de Paris Gewürzmischung in ca. 200g Crème fraîche, Quark, Joghurt, Sauerrahm oder Butter geben.

Curry de Paris Aufstrich

1 kleine Mango schälen und mit 150g Cashewkernen (oder Nüssen Ihrer Wahl), 1 TL DeWi Zitronencurry, 1 TL DeWi Café de Paris Gewürzmischung, 1 TL DeWi Knoblauch Chili Salz und dem Saft einer halben Limette pürieren.

Café de Paris Sauce

Die fertige Café de Paris Butter mit einem Schuss Worcestersauce und/oder Cognac in einer Pfanne schmelzen.

100g Sahne steif schlagen, 2 EL beiseite stellen, den Rest in der Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren und die Butter stückchenweise hinzugeben.

Anschließend die restliche Sahne unter die Sauce heben.

Ideal zu Filet und Entrecôte Steak.

Tipp:

Zum Verfeinern von Saucen und Suppen, für die Zubereitung selbstgemachter Dips und Saucen, sowie als Feinwürze für Gemüse-, Fisch- und Fleischgerichte.

Guten Appetit!

Knoblauch-Kräuter Dip

Zubereitung

3-4 EL DeWi Knoblauch-Kräuter Dip Gewürzmischung
in ca. 200g Crème fraîche, Quark,
Joghurt oder Schmand geben und mit
Salz abschmecken.

Käse-Chili Aufstrich

200g Weichkäse mit 200ml süßer Sahne glattrühren,
4 EL DeWi Knoblauch Kräuter Dip Gewürzmischung,
1 TL Senf und 1 TL geschrotete
Chili hinzugeben.



Kräuterbuttergewürz

Zubereitung

250g weiche Butter mit 2 EL DeWi Kräuterbuttergewürz, einer Prise Salz und Zucker und je einem Schuss Weißwein und Worcestersauce kneten und kalt stellen.

Tipp:

Für vegane Kräuterbutter benutzen Sie einfach Pflanzenmargarine anstatt Butter.

Guten Appetit!



Harissa

Harissa-Paste

2 rote Paprika in der Pfanne grillen und häuten, in einen Mörser geben und mit einer gepressten Knoblauchzehe, 1 TL Salz, einer Prise Zucker und 7-10 EL DeWi Olivenöl zu einer glatten Paste verarbeiten. Mit 2 EL Harissa Gewürzmischung und ca. 5 TL Tomatenmark verfeinern. Harissa-Paste passt hervorragend zu gegrilltem Käse und Fleisch.



Spaghetti al Aglio

Spaghetti al aglio olio e scampi

2 EL Spaghetti al Aglio Gewürzmischung mit 2 EL Wasser kurz einweichen. Circa 300g Garnelen mit 10 EL DeWi Olivenöl in einer Pfanne bei niedriger Temperatur garen und die eingeweichte Gewürzmischung hinzugeben. Anschließend Spaghetti "al dente" in der Pfanne schwenken. Nach Belieben mit Parmesan verfeinern.

Guten Appetit!

Chakalaka

Chakalaka Dip für Brot

1-2 EL DeWi Chakalaka Gewürzmischung in
150-200g Tomatenpüree, Creme Fraiche, Sauerrahm,
Frischkäse (oder einer Kombination aus diesen)
einrühren und kurz ziehen lassen.

Chakalaka Grillsauce

1 Zwiebel in Öl anbraten, 200g pürierte Tomaten,
3 EL DeWi Chakalaka Gewürzmischung und
nach Geschmack DeWi Habanero (sehr scharf!) zugeben
und ca. 5 Minuten dünsten.
Eventuell mit einem Schuss Sahne verfeinern.

Original CHAKALAKA Rezept

2 Zwiebeln und 1-2 Knoblauchzehen klein würfeln und in ca. 50ml DeWi Olivenöl weich dünsten.

3 Paprika (rot, grün und gelb) in Streifen schneiden und ca. 2 Minuten mitbraten.

Weitere 100 ml DeWi Olivenöl, 500g geraspeltten Weißkohl und 400g geraspelte Karotten hinzugeben und unter ständigem Rühren bissfest garen.

300g Erbsen kurz abtropfen lassen, unterheben und mit 4-6 EL Chakalaka Gewürzmischung abschmecken.

Guten Appetit!



Machu Picchu Dip

Machu Picchu Dip

1-2 EL DeWi Gewürzmischung mit etwas Wasser quellen lassen und anschließend in 200g Creme Fraiche, Sauerrahm, Frischkäse oder Butter einrühren und kurz ziehen lassen.

Machu Picchu Tomatensoße

100g passierte Tomaten mit 2-4 EL Machu Picchu Dip Verrühren und kurz aufkochen lassen, je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken



Machu Picchu Brotaufstrich

1-2 Ei Machu Picchu Dip mit etwas Milch verrühren,
5 Minuten ziehen lassen und anschliesend mit
100g Frischkäse vermengen.

Guten Appetit!



Bombay Dip

Bombay Dip

1-2 EL DeWi Gewürzmischung mit etwas Wasser quellen lassen und anschließend in ca. 200g Crème fraîche, Joghurt, Schmand oder Butter geben.
Eventuell mit etwas Honig abschmecken.

Bombay-Ketchup

100g Ketchup mit 1-2 EL Bombay Dip verrühren und 5 Minuten ziehen lassen.

Fruchtiger Bombay Dip

1 halbe fein gewürfelte Mango und 100g fein gehackte
Cashewkerne mit 300g Frischkäse und
1-2 EL DeWi Bombay Dip verrühren.

Je nach Geschmack mit Milch verdünnen und anschließend
mit etwas Honig und Salz abschmecken.

Guten Appetit!



Tzatziki Dip

Zubereitung Dip

3-4 EL DeWi Tzatziki Gewürzmischung mit etwas Wasser quellen lassen und anschließend in ca. 200g Crème fraîche, Quark, Joghurt oder Schmand geben und mit Salz abschmecken.



Original Tzatziki

500g Quark, 500g Jogurt oder Crème fraîche,
2EL Olivenöl, kleine Salatgurke ohne Kerne feingehackt,
40g Zwiebel kleingewürfelt,
3-4 EL DeWi Tzatziki-Gewürzzubereitung.
Alle Zutaten vermengen und im
Kühlschrank durchziehen lassen.
Kalt servieren und mit Petersilie garnieren.

Guten Appetit!

Salze

Gourmet-Hawaiisalze begeistern Spitzenköche und Feinschmecker aufgrund ihres weichen Geschmacks und der besonderen Färbung. Bei den Hawaiianern ist das Salz fest in deren Tradition verankert und wird dort noch heute für Reinigungsrituale verwendet.

Während das grüne Hawaiisalz „**Bamboo Jade**“ vorwiegend in der asiatischen Küche beheimatet ist, finden die Hawaiisalze "**Black Lava**" (schwarz) und "**Alae Red**" (rot) häufig Verwendung in der Haute Cousine vieler Sterneköche. Sie passen ausgezeichnet zu rohem und gegrilltem Fisch und Fleisch.

Dänisches Rauchsatz

Das dänische Rauchsatz ist ein aromatisches Satz aus dem Toten Meer, das nach dänischer Tradition schonend über Buche geräuchert wird. Es verleiht Gerichten einen feinen Rauchgeschmack.

Hibiskussatz

Eignet sich durch seinen säuerlich-herben Geschmack hervorragend zu Fisch und Rohkostsalaten.

Rosensatz und Lavendelsatz

Verfeinert jedes Gericht mit einer dezenten blumigen Note.

Persisches Blausatz

Das persische Blausatz gehört zu den seltensten Sätzen der Welt. Es besteht zu 13% aus Kalium, welches dem Satz seine kräftige Note und außergewöhnliche Farbe verleiht. Schmeckt erstklassig zu Meeresfrüchten und Salaten.

Pfeffer

Pariser Pfeffer

Zaubert mit Öl vermischt Marinaden für alle Fleischgerichte, gegrillt oder gebraten. Käsehäppchen, Kräuterkäse in Öl und gebackenen Camembert.

Majunga Pfeffer

Zum Würzen von Steaks, Fisch, Geflügel und Schweinebauch.

Langer Pfeffer

Eignet sich durch seine schokoladige Note hervorragend zu allen süßlich-pikanten Speisen

Orangen Pfeffer

Eignet sich durch seinen pikant-fruchtigen Geschmack hervorragend für alle hellen Fleischsorten, Fisch und Salate.

Zitronen Pfeffer

Eignet sich durch seinen pikant-säuerlichen Geschmack hervorragend zu Fisch und Rohkostsalaten.

Himbeer Pfeffer

Verfeinert jedes Wildgericht, harmonisiert perfekt mit Rotwein und Preiselbeeren

Kaffee & Chai Gewürz

Chai Latte

Frischen Kaffee oder Schwarztee über Milchschaum gießen und anschließend 1 TL DeWi Kaffee & Chai Gewürz hinzufügen.

Tipp:

Statt Milchschaum 2-3 kugeln Vanilleeis in ein Glas geben
...ein Traum aus 1001 Nacht!

Choco-Chai-Cookies

Den Backofen auf 180°C vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. 2 EL DeWi Kaffee & Chai Gewürz, 200g Mehl, 1 Prise Salz, 1 EL Kakaopulver und 1 TL Backpulver
In einer kleinen Schüssel gründlich vermengen.

1 Tafel Schokolade über Wasserbad schmelzen und
eine weitere Tafel in kleine Würfel schneiden
125g Butter mit 175g Zucker aufschlagen, anschließend ein Ei
und die geschmolzene Tafel Schokolade untermengen.
Unter ständigem Rühren die Mehlmischung hinzugeben.
Zum Schluss die Schokoladenwürfel unterrühren.

Kleine runde Cookies formen und im Abstand von 5 cm
auf die Backbleche setzen und 10 – 12 Minuten backen.
Die Cookies ca. 5 Minuten auf dem Blech ruhen lassen,
dann mitsamt dem Backpapier vom Blech ziehen
und komplett aushärten lassen.

Guten Appetit!



DelikatessenWinkel

info@delikatessenwinkel.de

www.delikatessenwinkel.de

Ihr Fachhändler: