AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	ganzjährig	Schweiz

RACLETTE-GEWÜRZ



Rezept: watson.ch, 26. 4. 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die meisten Käse bestehen aus über 50 Prozent Fett. Die zugefügten Aromen können sich so deutlich entfalten. Der Eigengeschmack des Schmelzkäses ist salzig und teilweise 'umami'. Mit den restlichen Geschmacksrichtungen - bitter, süss und sauer - können wir unseren Gaumen kitzeln.

ZUTATEN (8 PERSONEN)

3 Zehe	Knoblauch	4 Zw	Thymian
4	Mittelgrosse Peperoni	0.2	Muskatnuss
		1 EL	Pfefferkörner

ZUBEREITUNG

1. Knoblauch und Peperoni in möglichst kleine Würfel schneiden. Zusammen mit dem Thymian im Backofen oder in einem Dörrgerät trocknen.
2. Die Muskatnuss und die Pfefferkörner im Mörser etwas zerstampfen. Alles in eine Mühle füllen. Frisch gemahlen hat das Raclette-Gewürz noch mehr Gout.
3. Um diesem guten, traditionellen Raclette-Gewürz noch einen zusätzlichen Dreh zu geben, fügt vorgängig man eines der folgenden Gewürze zusätzlich dazu:
   - Koriandersamen
   - Fenchelsamen
   - Kurkuma
   - Zimt
   - Kaffeebohnen
   - Zitronenpfeffer (statt normalem Pfeffer)