Gewürzmühle Brecht

Ausgabe 03/2019

BIO-KÜCHE

KREATIVE REZEPTE, TIPPS & MEHR

GRATIS FÜR SIE (4x IM JAHR)

BRECHT AKTUELL

DEN SOMMER GENIESSEN

Raffinierte und kreative Rezepte

BRECHT REZEPTE

ORIGINELL: SALAT ALS TORTE

BRECHT AKTUELL

SCHNELLE HELFER IN DER SOMMERZEIT: BRECHT MARINADEN

BRECHT AKTUELL

BRECHT LIEBLINGSGEWÜRZE IM SET: GRILL-GOURMET

INHALT

MIT BRECHT GRILLEN UND RELAXEN

Brecht AKTUELL

Schon probiert? Unsere neuen Brecht Super Spices 3

Mehr als nur eine Marinade 4-5
Produkt der 1.000 Möglichkeiten

Lieblingsgewürze von Brecht 10

NEU bei Brecht 12
Rosa Kristallsalz - fein gemahlen

Brecht INNOVATION

Super Spices 11
Gewürze können mehr als nur gut schmecken

Brecht DIALOG 12

Brecht Gewinnspiel
Mitmachen und gewinnen!

BURGER INTERNATIONAL

Brecht REZEPTE 6-9

Mango Chutney 6

Vegane Knoblauch-Mayonnaise 6

Bombay Burger mit Mango Chutney 7

Mediterraner Jentschura Burger mit veganer Knoblauch-Mayonnaise 8

Tramezzini Salattorte mit Dill-Frischkäse 9

Tina Bumann
Foodbloggerin, Fotografin & Buchautorin

Liebe Leserinnen und Leser,

der Sommer ist da und mit ihm auch der lang ersehnte Urlaub. Einfach mal nichts tun, dem Alltag entfliehen. Unsere neuen Super Spices SCHÜTZ DICH, BAUCHWOHL, INNERE RUHE und GUTE NACHT unterstützen Sie ganz natürlich um wieder Kraft zu tanken.

Oder Sie laden Ihre Freunde zur Burgerparty ein. Mit Tina Bumanns internationalen Rezeptideen reisen Sie einmal um die Welt und auch durch unser abwechslungsreiches Gewürzangebot.

Sommerzeit ist aber auch Grillzeit und damit auch die passende Gelegenheit unsere vielfältigen Marinaden auszuprobieren. Mit diesen wird es bestimmt nicht langweilig. Und wenn Sie eingeladen sind, bringen Sie einfach unser Geschenk-Set „Grill-Gourmet" aus unserer neuen Produktlinie „Lieblingsgewürze" mit. Seien Sie gespannt, welche Produkt-Sets zukünftig unter dieser Kategorie zu finden sein werden.

Wir wünschen Ihnen eine entspannte Sommerzeit ...

Ihr Team der Gewürzmühle Brecht

Schon probiert?

UNSERE NEUEN BRECHT SUPER SPICES

Unsere neuen Super Spices können viel mehr als nur gut schmecken. Mit den speziell zusammengestellten Gewürzen wird der Name zum Programm. So trägt z. B. SCHÜTZ DICH mit seinem Vitamin C -Gehalt bei täglicher Verwendung zur normalen Funktion des Immunsystems bei. Die Gewürze entfalten ihr natürliches Aroma für maximalen Geschmack und mehr. Hier trifft altes Kräuterwissen auf fundiertes Wissen aus der aktuellen Ernährungsforschung.

Unsere zielgerichteten Spezialitäten sind lecker und effektiv zugleich: Sie eignen sich ideal zum Würzen von herzhaften Gerichten wie Eintöpfen oder Gemüsegerichten (mit Brecht BAUCHWOHL) oder für Mahlzeiten mit Hülsenfrüchten oder Reisgerichten (Brecht SCHÜTZ DICH). Süße Speisen werden mit Brecht INNERE RUHE verfeinert, die GUTE NACHT wird in Milch oder Tee zum Gute-Nacht-Getränk.

TIPP: Ähnlich unserem Bestseller CUMIN KORIANDER MUSKATNUSS können Sie die SUPER SPICES regelmäßig pur in Joghurt/ Quark gerührt verwenden. Oder Sie nutzen diese zum Würzen Ihrer herzhaften und süßen Speisen. Für die tägliche Verwendung liegt zur genauen Dosierung ein Messlöffel bei.

WIE KÖNNEN DIESE NEUHEITEN VERWENDET WERDEN?

In Tee oder heißer Milch als Moonmilk

Für Süßspeisen und Porridge

Für Hülsenfrüchte und Reisgerichte

Für Eintöpfe und Gemüsegerichte

Mehr als nur DAS PRODUKT DER

Bei sommerlichen Temperaturen will niemand lange in der Küche stehen. Wenn, dann nur, um Leckereien für den Picknick-Korb vorzubereiten oder alles Nötige fürs Grillen zusammen zu stellen. Lieber nutzen wir die Zeit draußen in der Natur. Daher sind die Brecht Bio-Marinaden tolle Begleiter für die Garten-Saison. Unter den 6 unterschiedlichen Geschmacksrichtungen findet jeder schnell seinen Favoriten. Ob klassisch mit Öl zu einer Marinade für Grillgut angerührt, für einen Dip oder als Salatdressing verwendet, sind die schnellen Küchenhelfer sehr vielfältig einsetzbar.

WIR ZEIGEN IHNEN WIE...

Klassische Anwendung

4 EL Öl mit 4 TL Trocken-Marinade (1 TL = 3 g) verrühren und 800 g zu marinierende Zutaten 20 Minuten in der Marinade ziehen lassen. Anschließend in der Pfanne, im Wok oder auf dem Grill zubereiten. Nicht zu heiß anbraten, damit die Gewürze nicht verbrennen.

EIN REZEPT FÜR EINE FEINE BBQ-SAUCE FINDEN SIE AUF UNSERER WEBSITE BEIM PRODUKT.

Kräuterbutter

125 g Butter weich bzw. streichfähig werden lassen, 2 EL Marinadenmischung unterrühren. In kleine Eiswürfelförmchen streichen und im Kühlschrank fest werden lassen. Oder die Masse fest werden lassen, zu kleinen Rollen formen (ca. 3 cm Durchmesser), in Pergamentpapier einwickeln und zurück in den Kühlschrank stellen. Gut durchgekühlt vor dem Servieren in Scheiben schneiden.

Kräuterbutter schmeckt lecker mit gekochten Maiskolben, zu Kartoffeln, direkt aufs Brot, mit oder ohne Belag, geröstet, zu Grillgut wie Gemüse, Fisch, Fleisch oder Tofu.

LECKER MIT ASIA, PER PERI UND TOSCANA

eine Marinade

1.000 MÖGLICHKEITEN

Eingelegter Schafskäse

Schafskäse, getrocknete Tomaten, Zwiebelringe und Oliven zusammen mit Olivenöl in ein Einmachglas schichten. Noch 1 EL Marinade dazu und mehrere Tage im Kühlschrank durchziehen lassen. Für Extra-Schärfe noch eine kleine Chili-Schote dazu geben.

LECKER MIT PERI PERI, TOSCANA ODER KRÄUTER MARINADE

Zum Würzen und Abschmecken

Mit den Marinaden lässt sich auch gut würzen. So würzt Toscana Marinade schnell die Tomate Mozzarella-Platte, schmeckt die Tomaten-Suppe oder Sauce ab. Asiatische Gerichte mit Kokosmilch bekommen mit der Asia Marinade den letzten Schliff. Für einen Touch von Indien eignet sich die India Marinade.

Dips

200 g Frischkäse, Joghurt, Schmand, Saure Sahne oder Quark mit 1-2 EL Marinade verrühren. Durchziehen lassen – fertig.
Achtung: Peri Peri entwickelt die Schärfe erst nach einiger Zeit.

LECKER MIT PERI PERI, TOSCANA ODER ASIA MARINADE

Relish oder Chutney

Zum Salzen und Würzen von Sauce aus Tomaten mit Zwiebeln und Paprika oder anderen Gemüse-kompositionen bestens geeignet.

LECKER MIT INDIA, PERI PERI, TOSCANA, BBQ ODER KRÄUTER MARINADE

– VEGAN –

MANGO CHUTNEY

FÜR 20 PORTIONEN à 2 EL

ZEIT ca. 40 Minuten

SCHWIERIGKEIT leicht ★ ☆ ☆

ZUTATEN

1 reife	Mango
1 kleine	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
15 g	Ingwer (frisch)
1 EL	Öl
250 ml	frisch gepresster Orangensaft
2	Brecht Nelken, ganz
2	Brecht Kardamom, ganz
1 EL	Honig
½ TL	Brecht Curry Bengal Sweet
2 EL	Weißweinessig
	Brecht Ur-Steinsalz
	Brecht Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Mango schälen und das Fruchtfleisch schräg vom Stein schneiden, klein würfeln. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und getrennt fein hacken. Öl in einem kleinen Topf erhitzen, darin Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten. Mango zugeben und 2-3 Minuten andünsten.
2. Orangensaft und 150 ml Wasser zugeben, Ingwer, Nelken und Kardamom (die Kardamomkapseln vorher andrücken) und Honig unterrühren. Alles 20-25 Minuten offen bei kleiner bis mittlerer Hitze einkochen lassen.
3. Die ganzen Gewürze aus dem Chutney fischen und das Chutney mit Brecht Curry Bengal Sweet, Essig und Brecht Ur-Steinsalz würzen, nochmals 5 Minuten köcheln lassen. Wer es gerne scharf mag, kann noch etwas Brecht Cayennepfeffer hinzugeben. Dann heiß in sauber gespülte Gläser füllen und diese sofort verschließen. 10 Minuten auf dem Kopf stehen lassen. So hält sich das Chutney im Kühlschrank ca. 1 Monat.

– VEGAN –

VEGANE KNOBLAUCH-MAYONNAISE

FÜR 10 PORTIONEN à 2 EL

ZEIT 5 Minuten

SCHWIERIGKEIT leicht ★ ☆ ☆

ZUTATEN

80 ml	ungesüßte Sojamilch
½	Knoblauchzehe alternativ ¼ TL Brecht Knoblauchpulver
1 TL	Dijon-Senf
2-3 EL	Orangensaft
125-180 ml	Sonnenblumenöl
1 TL	Weißweinessig
1 TL	Ahornsirup oder 2-3 Pr. Zucker
½ TL	Brecht Mühle Kala Namak
	Brecht Pfeffer schwarz
2 Msp.	Brecht Cayennepfeffer
	Brecht Ur-Steinsalz
2-3 EL	Sojajoghurt nach Belieben

ZUBEREITUNG

1. Zimmerwarme Sojamilch in ein hohes Mixgefäß geben. Knoblauch schälen, grob zerschneiden (alternativ Brecht Knoblauchpulver) und mit Senf und 3 Spritzern Orangensaft zur Sojamilch geben. Kräftig mit dem Pürierstab mixen. Öl tröpfchenweise zugeben und ständig weitermixen, dabei den Pürierstab immer von oben nach unten führen. Sobald die Masse andickt, so viel von dem Öl in dünnem Strahl zugießen und weitermixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
2. Essig, Ahornsirup (oder Zucker) unterheben. Mit Brecht Kala Namak, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und mit restlichem Orangensaft und gegebenenfalls Brecht Ur-Steinsalz abschmecken. Wer mag, rührt noch etwas Sojajoghurt unter, dies macht die Mayonnaise etwas „weicher".

Vorteil von veganer Mayonnaise:
Es besteht keine Salmonellengefahr bei warmen Temperaturen und die Mayonnaise enthält kein Cholesterin.

– VEGETARISCH –

BOMBAY BURGER
MIT MANGO CHUTNEY

Passt gut zu herzhaften Schmorgerichten, gefülltem Gemüse, Couscous- und Hirsegerichten. Auch lecker als Gewürzbutter.

FÜR 4 STÜCK

ZEIT 90 Minuten

SCHWIERIGKEIT mittel ★ ★ ☆

PRO STÜCK INKL. 2 EL MANGO CHUTNEY
10,5 g E, 5,9 g F, 46,3 g KH
335 kcal (1.400 kJ); BE = 3,8

ZUTATEN

SÜSSKARTOFFELPATTY

2 kleine	Süßkartoffeln (ca. 450 g)
1 kleine	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
50 g	rote Linsen
125 ml	Gemüsebrühe
1 TL	Leinsamen, geschrotet
Saft von ½ Limette	
½ TL	Brecht Mühle Gewürzstraße
½ TL	Brecht Cayennepfeffer
120 g	Mehl
Semmelbrösel zum Panieren	
Öl zum Braten	

RAITA

½ Bund	Koriandergrün
4 Stängel	Minze
1	Salatgurke
200 g	griechischer Joghurt
⅓ TL	Brecht Cumin, gemahlen
	Brecht Ur-Steinsalz
	Brecht Pfeffer schwarz

AUSSERDEM

4	Sesam Burgerbrötchen
1 Handvoll	Babyspinat
2 EL	Mango Chutney (Rezept S.6)
evtl. geröstete oder gedünstete rote Zwiebeln	

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Süßkartoffeln waschen und rundum mit einer Gabel einstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im heißen Ofen 45-60 Minuten garen. Herausnehmen, ausdampfen lassen, die Haut abziehen und abkühlen lassen.
2. Inzwischen Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Beides in 2 EL Öl in einem Topf goldgelb andünsten. Linsen und Brühe zugeben und zugedeckt 20-25 Minuten garen, bis die Linsen weich sind und zerfallen; es sollte keine Flüssigkeit mehr da sein. Abkühlen lassen. Leinsamenschrot gründlich mit Limettensaft verrühren und quellen lassen.
3. Süßkartoffeln, Linsen und Gewürze mit einer Gabel fein zerdrücken. Den Leinsamenbrei gründlich untermengen, dann das Mehl nach und nach einarbeiten bis eine weiche Masse entsteht. Diese zu vier gleichgroßen Kugeln formen und in Semmelbröseln zu flachen Pattys drücken, dann wenden und die andere Seite ebenfalls in Bröseln panieren.
4. Inzwischen für die Raita die Kräuter waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Gurke waschen und grob raspeln. In ein Sieb geben und abtropfen lassen (ggfs. ausdrücken). Alles mit Joghurt und Brecht Cumin verrühren, salzen und pfeffern.
5. Reichlich Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Pattys beidseitig braun braten. Für eine besonders knusprige Kruste Pattys in der Mitte des vorgeheizten Backofens nochmals 25-35 Minuten backen.
6. Brötchen halbieren, rösten und mit 1 EL Raita bestreichen. Spinat darauflegen und das Chutney (Rezept S.6) darauf verteilen. Je 1 Patty auflegen. Raita darüber träufeln, nach Bedarf rote Zwiebeln hinzufügen, Brötchen-Deckel auflegen und servieren.

– VEGETARISCH –

MEDITERRANER JENTSCHURA BURGER

MIT VEGANER KNOBLAUCH-MAYONNAISE

2019 setzen wir unsere Kooperation mit dem Traditionsunternehmen Jentschura fort. Jentschura TischleinDeckDich mit Brecht Gewürzen verfeinert wird zu einer leckeren, ausgewogenen Mahlzeit für den gesunden Genuss.

Zum Herstellen von Marinaden, Dips, Rubs und Kräuterbutter und zum Abschmecken mediterraner Gerichte.

FÜR 4 STÜCK

ZEIT 40 Minuten

SCHWIERIGKEIT leicht ★ ☆ ☆

PRO STÜCK INKL. 2 EL MAYONNAISE
8,7 g E, 17,7 g F, 33,2 g KH
335 kcal (974 kJ); BE = 2,8

ZUTATEN

PATTY

100 g	Jentschura „Tischlein Deck Dich"
260 ml	Wasser oder Gemüsebrühe
1	Ei
3 EL	Haferflocken
1 TL	Brecht Toscana Marinade
	Brecht Pfeffer schwarz
	Brecht Ur-Steinsalz
Pflanzenfett zum Braten	

AUSSERDEM

1 rote	Paprikaschote
4	rustikale Vollkornbrötchen
2 EL	vegane Knoblauch-Mayonnaise (Rezept S.6)
1 große	Tomate
1 Handvoll	Rucola
	Parmesan nach Belieben

ZUBEREITUNG

1. TischleinDeckDich mit ca. 260 ml kochendem Wasser oder Gemüsebrühe übergießen, umrühren und abgedeckt abkühlen lassen.
2. Paprikaschote waschen, halbieren, entkernen und in breite Streifen schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und unter dem Backofengrill ca. 10 Minuten auf 200° C grillen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und die Haut abziehen. Die Paprikaschoten beiseitelegen.
3. Anschließend TischleinDeckDich mit dem Ei und den Haferflocken gut vermengen und mit der Brecht Toscana Marinade, Brecht Pfeffer und Ur-Steinsalz abschmecken.
4. Pflanzenfett in einer Pfanne erhitzen. Die Masse zu 4 großen Pattys formen und von beiden Seiten goldbraun braten. Evtl. im Backofen etwas warmhalten.
5. Brötchen halbieren, mit der veganen Mayonnaise (Rezept S.6) bestreichen und mit den gegrillten Paprikastreifen belegen. Darauf ein Patty platzieren. Je eine Tomatenscheibe, etwas Rucola und wer mag ein paar Parmesanhobel darauflegen. Mit dem Brötchendeckel bedecken und servieren.

– VEGETARISCH –

TRAMEZZINI SALATTORTE
MIT DILL-FRISCHKÄSE

Schnelle Zubereitung eines Dressings für Gurken-, Eier- und Kartoffelsalate. Passt mit seiner Dill-Meerrettich-Note auch gut zu Krabben und Fisch.

FÜR 6 PORTIONEN

ZEIT 20 Minuten + 45 Minuten Kühlzeit

SCHWIERIGKEIT leicht ★ ☆ ☆

PRO PORTION
15,9 g E, 33,9 g F, 28,6 g KH
485 kcal (2.071 kJ); BE = 2,3

ZUTATEN

600 g	Frischkäse Doppelrahmstufe, 16 % Fett absolut
1 EL	Brecht Dill-Dressing
	Brecht Ur-Steinsalz
	Brecht Pfeffer schwarz aus der Mühle
1	Karotte
2 kleine	Romana Salatherzen
1 rote	Paprikaschote
12 Scheiben	Tramezzini-Brot alternativ Sandwich-Brot (Tramezzini sind italienische Sandwiches für die ein weiches Weißbrot ohne Kruste verwendet wird.)
1 kleine	Salatgurke
1 Bund	Radieschen
1 Handvoll	Babyspinat

ZUBEREITUNG

1. 400 g Frischkäse mit dem Brecht Dill-Dressing verrühren und mit Brecht Ur-Steinsalz und Pfeffer abschmecken.
2. Karotte schälen und mit dem Sparschäler dünne Streifen schneiden. Blätter des Romanasalats waschen und abtropfen lassen. Die Paprikaschote waschen, halbieren, entkernen und in Streifen schneiden.
3. Eine mit Backpapier ausgelegte Springform (ø 20 cm) mit ⅓ des Tramezzini-Brots auslegen, mit ¼ der Frischkäse-Creme bestreichen und mit den Paprikastreifen belegen. Schichtvorgang mit restlicher Frischkäse-Creme, Karottenstreifen und Romanasalat 2-mal wiederholen. Mit einer Schicht Tramezzini-Brot abschließen. Torte ca. 45 Minuten kühl stellen.
4. Frischkäse-Gemüse-Torte aus der Form lösen und mit restlichem Frischkäse einstreichen. Salatgurke waschen und in feine Scheiben hobeln, ebenso die Radieschen. Den Babyspinat waschen und trockentupfen.
5. Torte am Rand mit Babyspinat und Gurkenscheiben garnieren, Radieschen, restliche Gurken und Babyspinat auf den Deckel geben. Nochmals etwas Brecht Dill-Dressing drüberstreuen und sofort genießen.

LIEBLINGSGEWÜRZE VON BRECHT

Unsere besten Marinaden zusammengefasst im kleinen 4er-Set.
Zum Verwöhnen, Ausprobieren oder selbst Beschenken!

♥-Set GRILL-GOURMET

NEU
Ab dem 15.7. im Handel oder online erhältlich!

Zum Nachkaufen im attraktiven Quadratglas (siehe Seiten 4-5)

Trockenmarinaden **zum schnellen Herstellen von Marinaden** und vielem mehr (Rezepte siehe Seiten 4-5)

Marinaden in den Brecht-Braungläsern in **4 landestypischen Geschmacksrichtungen**

Die Probiergrößen im braunen Brechtglas **gibt es nur im Set**

Schönes Mitbringsel nicht nur zur Sommerparty

Zum Herstellen von Dips, Kräuterbutter, Abschmecken internationaler Gerichte und natürlich zum **Einlegen von Grillgut**

♥-Set FRISCHER SALATGENUSS

1 Set – **4 verschiedene, leckere Salatsoßen** schnell zubereitet, da kommt keine Langeweile auf

- **Italian-Dressing**
- **Dill-Dressing**
- **Sommer-Dressing**
- **Joghurt-Dressing**

Zum Nachkaufen in der praktischen Membrandose

Super Spices

GEWÜRZE KÖNNEN MEHR ALS NUR GUT SCHMECKEN

NEU BIO-GEWÜRZ INNOVATION

WOHLTUENDE GEWÜRZZUBEREITUNG mit Fenchel, Kurkuma und Gerstengras

Nichts geht über einen entspannten Bauch. Mit dieser kräuterigen Gewürzzubereitung bringen Sie Ihre Mitte auf natürliche Weise in Balance. **Ideal zum Würzen von Kohl- und Wurzelgemüse, Suppen, Geflügel, Fisch, Brot und herzhaften Quarkgerichten sowie von schwerverdaulichen Speisen.**

STARKE GEWÜRZZUBEREITUNG mit Kurkuma, Ingwer und Acerola-Vitamin C

Bleiben Sie das ganze Jahr über mit dem Genuss der passenden Gewürze auf natürliche Weise fit. **Ideal zu kräftigenden Gerichten mit Hülsenfrüchten, Getreide, Reis und Kartoffeln.**
Vitamin C trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei.

ENTSPANNENDE GEWÜRZZUBEREITUNG mit Ashwagandha, Zitronenmelisse und Vanille

Vor dem Schlafengehen auf natürliche Weise den Tag loslassen. Für eine gute Nacht. **Als Zugabe in Tee, Frucht- und Gemüsesäften, Smoothies, Joghurt oder (Milch-)Shakes.**

BERUHIGENDE GEWÜRZZUBEREITUNG mit Zimt Ceylon, Kakao und Ashwagandha

Einen stressigen Tag mit innerer Ruhe beginnen oder den Tag auf natürliche Weise in Ruhe ausklingen lassen. Kleine Naschkatzen verfeinern mit der süßen Gewürzzubereitung ihr Frühstück oder Betthupferl. **Genießen Sie entspannt Ihre Frühstücksflocken, Haferkekse oder -breie, Milchreis, Grießbrei, Pudding oder andere Süßspeisen.**

FÜR GETRÄNKE VOR DEM SCHLAFENGEHEN ODER ZUM WÜRZEN VON SPEISEN

Die sorgfältig komponierten neuen Brecht Super Spices sind in ihrer Zusammensetzung so noch nicht da gewesen. Die Produkte sind besonders für diejenigen interessant, die auf eine bewusste Ernährung achten und ihre Lebensmittel inklusive Gewürze gezielt auswählen.
Mit unseren Neuheiten BAUCHWOHL, INNERE RUHE und SCHÜTZ DICH können Sie mehr als nur aromatische Gerichte zubereiten. Mit GUTE NACHT zaubern Sie ganz einfach ein leckeres Getränk zum Genuss vor dem Schlafengehen.

Die neuen Produkte können Sie regelmäßig verwenden oder Sie nutzen diese zum Würzen Ihrer Speisen und gönnen sich damit etwas Gutes.

TIPP: Wie unser Bestseller - CUMIN KORIANDER MUSKATNUSS - sind unsere Super Spices zu täglichen Einnahme geeignet.
Bei Bedarf 1 Messlöffel Brecht INNERE RUHE, BAUCHWOHL oder SCHÜTZ DICH täglich in Joghurt oder Quark genießen –
1 Messlöffel Brecht GUTE NACHT als Getränk in Milch oder Tee.

NÄHERE INFORMATIONEN ZU DEN KOMPLETTEN ZUTATEN ODER REZEPTIDEEN FINDEN SIE UNTER:
WWW.GEWUERZMUEHLE-BRECHT.DE

NEU BEI BRECHT

Rosa Kristallsalz – fein vermahlen

Unsere Salz-Spezialitäten bekommen Zuwachs. Das naturbelassene Salz mit seiner hübschen Farbe ist mild im Geschmack und damit der ideale Alltagsbegleiter für alle pikanten Gerichte. Kristallsalz wird auch oft unter dem Namen Himalaya-Salz angeboten, dies ist allerdings irreführend, denn der Abbau findet in großen Salz-Bergwerken in der pakistanischen Provinz Punjab, rund 200 Kilometer südwestlich des eigentlichen Himalaya Gebirges statt. Dort liegt das Meersalz urzeitlicher Weltmeere mit seiner speziellen Mineralienzusammensetzung seit über 250 Millionen Jahren geschützt tief in der Erde. Traditionell wird dieses Salz von Hand abgebaut, handselektiert, gewaschen und sonnengetrocknet. Die ansprechende rosa Farbe verdankt das Salz seinem natürlichen Eisengehalt.

Brecht Rosa Kristallsalz ist unjodiert, unraffiniert, ungebleicht und enthält keine Zusätze zur Erhaltung der Rieselfähigkeit – für natürlich genussvolles Salzen.

BRECHT GEWINNSPIEL

Gewinnen Sie eine von 3 Lieblingsgewürzboxen „Grill-Gourmet".

Einfach die aktuelle Gewinnspielfrage beantworten, an Gewürzmühle Brecht senden und mit etwas Glück gewinnen.

WIE WIRD UNSER ROSA KRISTALLSALZ ABGEBAUT?

☐ A: MASCHINELL
☐ B: VON HAND

Schicken Sie die richtige Antwort bis zum **20.09.2019** (Datum des Poststempels)
per Post an: Gewürzmühle Brecht GmbH, Ottostraße 1, D-76344 Eggenstein
oder per Email an: gewinnspiel@gewuerzmuehle-brecht.de

Name _____

Adresse _____

Mit unserem Newsletter informieren wir Sie regelmäßig kostenlos per Email über unsere aktuellen Angebote und Verbraucherinformationen. Der Bezug des Newsletters ist kostenlos, verpflichtet Sie zu nichts und kann jederzeit widerrufen werden.

☐ **Ja, ich möchte den Newsletter abonnieren (Datenschutzhinweise können auf unserer Internetseite nachgelesen werden) - bitte ankreuzen.**
Hier meine Email-Adresse:

Email _____

Ihre Daten werden ausschließlich für das Gewinnspiel genutzt und nicht an Dritte weitergegeben. Die Preise können nicht in bar abgelöst werden. Die Ermittlung der Gewinner erfolgt per Losziehung. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Mitarbeiter der Gewürzmühle Brecht und deren Angehörige sind nicht teilnahmeberechtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Wir beraten Sie gerne und halten immer eine Auswahl an Brecht Produkten für Sie bereit.

Gewürzmühle Brecht

SERVICE

Weitere Infos oder Fragen?
Unser Team mit Ernährungs- und Gewürzspezialisten ist für Sie da.
Info-Hotline:
+49(0) 721-97827-80
info@gewuerzmuehle-brecht.de
www.gewuerzmuehle-brecht.de

IMPRESSUM

Herausgeber
Gewürzmühle Brecht GmbH
Ottostraße 1 · D-76344 Eggenstein
Tel.: +49(0) 721-97827-0
Fax: +49(0) 721-97827-38
Redaktion (V.i.S.d.P.)
Rezeptentwicklung: Tina Bumann
Redaktion: Vera Gambal, Sandra Kunz
Konzeption und Gestaltung
Domino Werbung & Kommunikation GmbH & Co. KG, www.domino-click.de
Fotografie: Tina Bumann, Thomas Berger, Jentschura
Bildnachweise
S.2 ©shutterstock.com/Zamurovic Photography
S.2-3 ©shutterstock.com/luck luckyfarm
S.2-3 ©shutterstock.com/S_Photo
S.3 ©shutterstock.com/Rawpixel.com
S.4 ©istockphoto.com/Handmade Pictures
S.4 ©shutterstock.com/Dima Sikorsky
S.4 ©shutterstock.com/nadianb
S.4/10 ©shutterstock.com/Natalia Hubbert
S.4/5/10/11 ©shutterstock.com/Seregam
S.4-5 ©shutterstock.com/anndiidik
S.5 ©shutterstock.com/Melica
S.5 ©shutterstock.com/Barbara Dudzinska
S.5 ©shutterstock.com/Kiian Oksana
S.5 ©shutterstock.com/GoskovaTatiana
S.6 ©shutterstock.com/Nataliya Arzamasova
S.6 ©shutterstock.com/Gayvoronskaya_Yana
S.10 ©shutterstock.com/Photographee.eu
S.10 ©shutterstock.com/Le Panda
S.12 ©shutterstock.com/barmalini
Papier
FSC www.fsc.org MIX Papier aus verantwortungsvollen Quellen FSC® C015136
Die Innenseiten wurden gedruckt auf: Steinbeis Charisma 100 % Recyclingpapier, ausgezeichnet mit dem Blauen Engel. www.stp.de
ANZEIGE
Druck
pva, Druck und Medien-Dienstleistungen GmbH
www.pva.de
Klimaneutral gedruckt mit First Climate | 2019-702868
Import / Vertrieb Schweiz
Bio Partner Schweiz AG
Staufferstrasse 2 | 5703 Seon
Fax +41 (0) 62 769 00 22
bestellung@biopartner.ch
www.biopartner.ch
biopartner