

ERICH BILLERs

Salatkräuter

Trockenmischung aus Kräutern und Gemüse zur Herstellung von Salatsoßen ohne zugesetztes Glutamat. Hergestellt in Deutschland

Zutaten: Schnittlauch, Petersilie, Karotten, Zwiebeln, Paprika, Dill, Pastinaken, Liebstöckelblätter, Tomaten

Für Salate, Kräutersoßen, Dips, Gemüsesuppen und Eintöpfe

Kühl und trocken lagern!

Kann Spuren von Soja, Sellerie und Senf enthalten.

Mindestens haltbar bis:

Inhalt 50 g

Lot Nr.:

info@ehenbachtal.de

AM SCHERHÜBEL 8 • 92253 SCHNATTENBACH
WWW.EHENBACHTAL.DE

Salatkräuter

Rezepttipp

Salatdressing

Zutaten:

200 ml Joghurt, 3 EL Wasser, 5 EL Balsamicoessig, 1 TL Billers Gemüsereform, 1 TL Salatkräuter, 1 Msp Honig, 1 Prise frisch gem. Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten gut verrühren und über den Salat geben.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Trockenmischung:

Brennwert	1180 kJ/283 kcal
Fett	3,10 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,50 g
Kohlenhydrate	29,20 g
davon Zucker	23,20 g
Eiweiß	19,40 g
Salz	0,29 g

ERICH BILLERs

Café de Paris

Gewürzubereitung ohne zugesetztes Glutamat. Hergestellt in Deutschland

Zutaten: Paprika süß, Zwiebelgranulat, Knoblauchgranulat, Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Majoran, Oregano, Meersalz

Für Fisch, Fondue, Kräuterbutter und Quark

Kühl und trocken lagern!

Kann Spuren von Soja, Sellerie und Senf enthalten.

Mindestens haltbar bis:

Inhalt 50 g

Lot Nr.:

info@ehenbachtal.de

AM SCHERHÜBEL 8 • 92253 SCHNATTENBACH
WWW.EHENBACHTAL.DE

Café de Paris

Rezepttipp

Remoulade de Mediterran

Zutaten:

1 Becher Creme Fraiche, 1 Becher Joghurt natur, 1 Zwiebel, 2 Essiggurken klein gewürfelt, 1 EL Billers Gemüsereform, 2 EL Café de Paris, 3 EL Balsamico, 1 TL Honig

Zubereitung:

Alle Zutaten vermischen und 1 Stunde ziehen lassen.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Trockenmischung:

Brennwert	1328 kJ/316 kcal
Fett	5,49 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,13 g
Kohlenhydrate	46,36 g
davon Zucker	34,66 g
Eiweiß	13,92 g
Salz	5,01 g

ERICH BILLERs

Kräuter der Provence

Gewürzmischung für französische Gourmet-Gerichte ohne zugesetztes Glutamat. Hergestellt in Deutschland

Zutaten: Oregano, Basilikum, Thymian, Bohnenkraut, Majoran, Rosmarin, Anis, Koriander, Fenchel, Nana-Minze, Lavendel

Für Salate, Gemüse und Eintöpfe mit dem besonderen Flair

Kühl und trocken lagern!

Kann Spuren von Soja, Sellerie und Senf enthalten.

Mindestens haltbar bis:

Inhalt 50 g

Lot Nr.:

info@ehenbachtal.de

AM SCHERHÜBEL 8 • 92253 SCHNATTENBACH
WWW.EHENBACHTAL.DE

Kräuter der Provence

Rezepttipp

Fleisch-Gemüsetopf mit Burgunder

Zutaten:

700 g mageres Schweinefleisch, 4 große Zwiebel, 1 1/2 L Wasser, 150 ml Burgunder, 3 Karotten, je 1 rote, grüne, gelbe Paprika, 2 EL Gemüsesuppe, 1 EL Kräuter der Provence, 1/2 TL Pfeffer schwarz, 1 EL Paprika süß

Zubereitung:

Zwiebel würfeln und anbräunen. Fleisch und Gemüse in Streifen schneiden und zugeben. Alles gut anbraten. Gewürze hinzugeben und mit Wasser und Burgunder aufgießen und garen lassen. Zum Schluß den süßen Paprika zugeben.

ERICH BILLERs

Suppengemüse

Suppeneinlage aus getrocknetem Gemüse ohne zugesetztes Glutamat. Hergestellt in Deutschland

Zutaten: Karotten, Pastinaken, Porree, Zwiebeln, SELLERIEBLÄTTER, Tomaten, SELLERIEKNOLLE

Als Einlage für Suppen und Soßen

Kühl und trocken lagern!

Kann Spuren von Soja und Senf enthalten.

Mindestens haltbar bis:

Inhalt 50 g

Lot Nr.:

info@ehenbachtal.de

AM SCHERHÜBEL 8 • 92253 SCHNATTENBACH
WWW.EHENBACHTAL.DE

Suppengemüse

Rezepttipp

Gemüsesuppe mit Bärlauch

Zutaten: 2 Karotten, 2 Selleriestangen, 1 Kohlrabi, 1 Petersilienwurzel, 1 Lauch, 2 Zwiebeln, 2 Kartoffeln, 4 EL Bärlauch, 2 EL Billers Gemüsereform, 2 EL Billers Suppenkräuter

Zubereitung: Zwiebeln in Butter anbraten, restliches feingeschnittenes Gemüse zugeben und mit 2 Liter Wasser aufgießen. Gemüsereform und Suppenkräuter zugeben. Ger kochen und mit frischem Pfeffer abschmecken

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Trockenmischung:

Brennwert	1123 kJ/269 kcal
Fett	3,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,50 g
Kohlenhydrate	33,0 g
davon Zucker	27,20 g
Eiweiß	12,00 g
Salz	0,68 g

ERICH BILLERs

Italienische Kräuter

Gewürzmischung ohne zugesetztes Glutamat. Hergestellt in Deutschland

Zutaten: Basilikum, Majoran, Thymian, Rosmarin, Petersilie, Salbei, Oregano, Chili

Für rustikale Salate, Bratgemüse und Eintöpfe

Kühl und trocken lagern!

Kann Spuren von Soja, Sellerie und Senf enthalten.

Mindestens haltbar bis:

Inhalt 50 g

Lot Nr.:

info@ehenbachtal.de

AM SCHERHÜBEL 8 • 92253 SCHNATTENBACH
WWW.EHENBACHTAL.DE

Italienische Kräuter

Rezepttipp

Gemüse á la Toscana

Zutaten:

je 1 rote und grüne Paprika
2 Zwiebeln
1 Aubergine
1 Zucchini
200 g Zuckerschoten
500 g frische Champignons
3 EL Olivenöl
1 EL Ital. Kräutersalz
1 EL Ital. Kräutermischung

Zubereitung:

Frische Zutaten würfeln und in der Pfanne kräftig braten. Die Gewürze hinzugeben und alles gut vermengen.

ERICH BILLERs

Pizza-kräuter

Gewürzubereitung ohne zugesetztes Glutamat. Hergestellt in Deutschland

Zutaten: Basilikum, Oregano, Thymian, Rosmarin, Petersilie, Liebstöckel, Bärlauch, Tomatenflocken (Tomatenmarkkonzentrat, Maisstärke (Trägerstoff))

Zum Bestreuen, für würzig-kraftigen, salzlosen Genuss

Kühl und trocken lagern!

Kann Spuren von Soja, Sellerie und Senf enthalten.

Mindestens haltbar bis:

Inhalt 50 g

Lot Nr.:

info@ehenbachtal.de

AM SCHERHÜBEL 8 • 92253 SCHNATTENBACH
WWW.EHENBACHTAL.DE

Pizzakräuter

Rezepttipp

Pizza

Zutaten Teig: 500g Weizenmehl, 1 TL Zucker, 1 TL Salz, 1 Pck. Trockenhefe, 1 TL Bruchtagewürz, 1 TL Pizzagewürz, 1 TL Pizzakräuter, 2 EL Öl, ca. 125 ml warme Milch

Zutaten Belag: 2 Dosen Schältomaten, 2 EL Bruchtagewürz, 1 TL Pizzakräuter, 1 EL Pizzagewürz

Zubereitung:

Zutaten für den Teig vermengen. Öl zugeben. Kräftig durchkneten. Je nach Bedarf Milch zugeben und weiterkneten bis ein glatter Teig entsteht. Ca. 20 Min. gehen lassen. Pizzateig auf Backblech ausrollen. Für den Belag die Tomaten pürieren und alle Gewürze untermischen. Auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Die Pizza nach Wunsch belegen.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Trockenmischung:

Brennwert	1272 kJ/303 kcal
Fett	11,40 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,94 g
Kohlenhydrate	42,50 g
davon Zucker	23,64 g
Eiweiß	11,60 g
Salz	10,20 g