

Gewürzlake

1 Gewürzlake

Gewürze und Zutaten je kg Masse

Je Liter Lake werden folgende Gewürze zugesetzt:

1,0 g Pfeffer, gemahlen

2,0g Wacholder, gestoßen

1,0 g Majoran, gemahlen

Herstellung

Die Gewürze werden mit etwas Lake kurz aufgekocht (2 Minuten wallend), abgefiltert und der Gesamtlake beigerührt

2 Gewürzlake

Gewürze und Zutaten je kg Masse

Je Liter Lake werden folgende Gewürze zugesetzt:

1,0 g Pfeffer

40,0 g Rotwein, herb-würzig

Herstellung

Die Gewürze werden mit etwas Lake, aber ohne Rotwein, kurz aufgekocht (2 Minuten wallend).

Dann

wird der Rotwein beigeschüttet und mit der Lake verrührt, abgefiltert und der Gesamtlake beigerührt.

3 Gewürzlake

Gewürze und Zutaten

Je Liter Lake werden folgende Gewürze zugesetzt:

1,0 g Pfeffer

2,0 g Wacholder, gestoßen

0,3 g Piment, gemahlen

0,1 g Zimt, gemahlen

0,3 g Ingwer, gemahlen

etwas Lorbeerblatt,

auf Wunsch:

0,2 g Knoblauchmasse

Herstellung

Die Gewürze werden mit etwas Lake kurz aufgekocht (2 Minuten wallend) abgefiltert und der Gesamtlake beigerührt.

4 Gewürzlake

Gewürze und Zutaten

Je Liter Lake werden folgende Gewürze zugesetzt:

2,0 g Pfeffer, gestoßen

2,0 g Wacholderbeeren, gestoßen

1,0 g Ingwer, gemahlen

Herstellung

Die Gewürze werden mit etwas Lake kurz aufgekocht (2 Minuten wallend), abgeseiht und der Gesamtlake beigeieührt.

Rotweinklake

Gewürze und Zutaten

Je Liter Lake werden folgende Gewürze zugesetzt:

1,0 g Pfeffer, gestoßen

100,0 g schwerer Rotwein

Herstellung

Der Rotwein und der Pfeffer werden in die Lake gerührt.

Ein vorheriges Aufkochen der Gewürze mit

etwas Lake, aber ohne Rotwein, ist nicht unbedingt erforderlich.

5 Gewürzlake

Gewürze und Zutaten

Je Liter Lake werden folgende Gewürze zugesetzt:

2,0 g Pfefferkörner, gestoßen

1,0 g Koriander, gemahlen

4,0g Zucker

reichlich Lorbeerblätter

Herstellung

Die Gewürze werden mit etwas Lake kurz aufgekocht (2 Minuten wallend), abgeseiht und der Gesamtlake beigeieührt.