

LEMON  
PEPPER  
KOMPANIE

**Mrs Meddy's Original Lemon Lava® - Handmade Zulu Style  
Tropische Hitze und Aroma für Herz und Bauch  
- Der Scharfe -**



Mrs Meddy's hat das Kunststück fertiggebracht, einen kräftigen und dennoch aromatischen Curry zu kreieren. Er brennt nicht auf der Zunge, sondern gibt nach dem Essen eine lang anhaltende Wärme, die "von innen" kommt. Trotz der Curryscharfe dominieren die vielfältigen Aromen, das angenehm, warme Gefühl im Bauch hält lange an

**Inhaltsstoffe:**

Chili, Kurkuma, Koriander, Knoblauch, Bio-Zitronenschale, Zitronenschale, Zitronenöl, Ingwer, Kreuzkümmel, Zwiebeln.

Keine Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker oder künstliche Aromen.

**"Medizin", die schmeckt**

Die meisten Inhaltsstoffe von Lemon Lava werden auch in der pflanzlichen Medizin seit langem genutzt: Chili, Kurkuma, Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel, Zitrone, Koriander,

**VERWENDUNG = Lemon Curry**

Lemon Lava ist ein intensiver Curry. Daher mit geringer Dosierung an den persönlichen Geschmack herantasten. **Faustregel: Halb soviel verwenden, wie beim Lemon Curry.**

**Unterschiede Lemon Lava / Lemon Curry:**

**Lemon Lava - Der Wilde**

Intensiv, aromatisch, scharf  
langanhaltende Wärme  
"Echte" Curries  
Schmorgerichte, Eintöpfe

**Lemon Curry - Der Milde**

aromatisch, frisch  
frische Schärfe  
Überall, wo eine feine Schärfe passt

**Mrs Meddy's Gewürze sind so abgestimmt, dass sie alle untereinander kombinierbar sind, wobei Lemon Lava den Lemon Curry überflüssig macht.**

**Tipp:** Lemon Lava mit wenig Öl in Topf oder Pfanne geben, dann erhitzen und kurz bevor es zu "rauchen" beginnt mit Öl, Kokosmilch oder Soße ablöschen. Unbedingt dabeibleiben! Intensiviert das Aroma des Lemon Lava (und macht die Nase frei!).

**Fleisch:** **Passt vor allem zu Lamm und Rind. Nicht zu viel nehmen!  
Am intensivsten als Marinade oder Trockenmarinade.  
Marinade am besten mit Öl oder Kokosmilch.**

Grill  
Pfanne  
Topf  
Vorher in Marinade einlegen - je länger, umso besser.  
Verwendung wie beim Grillen, exzellent auch für die Soßenbasis.  
Im Schmortopf läuft Lemon Lava zur Höchstform auf, so gelingt ein typisch indisch/afrikanisches Curry garantiert.

Grill  
Pfanne  
Vorher in Marinade einlegen - desto länger, desto besser.  
Verwendung wie beim Grillen, exzellent auch für die Soßenbasis

**Fisch:**  
Calamari  
Shrimps & Co  
Passt zu allen Zubereitungsarten. Verwendung wie bei Fisch.  
Ins Öl oder in die Soße geben und gut einreiben.

**Gemüse:** **Ob aus der Pfanne, Wok oder gedämpft - Lemon Lava passt immer, wenn es ein echtes Curry geben soll. Kokosmilch macht es noch intensiver. Dazu passt Lemon Pepper und/oder Lemon Herb.**

Kürbis  
Vom Grill, aus der Pfanne oder in der Suppe - Lemon Lava macht den lahmsten Kürbis "heiß".

Kohlarten:  
Perfekt, wenn's ordentlich den Bauch wärmen soll.

**Obst:** **Top bei Bananen und anderen, exotischen Früchten, sobald sie in die Pfanne kommen oder auf den Grill. Tropisch, aromatische Schärfe.**

**Pasta:** **Mehr "Rabbiata" geht nicht! - für alle Sugos auf Tomatenbasis.  
Noch besser in Kombination mit Lemon Pepper und Lemon Herb.**

**Dessert:** **Ausprobieren! Erstaunliche Geschmackserlebnisse, egal ob salzig oder süß. Chili- Schoko! Frischkäse - Der Knaller!**

**EU-Allergikerhinweis:**

Unser Lemon Lava wird von Mrs Meddy in ihrer Gewürzmanufaktur ausschließlich von Hand gemischt. Daher kann er Spuren von anderen Saaten, Nüssen und Kernen enthalten.

**Ständig neue Rezepte auf unserer Homepage [lemonpepper.de](http://lemonpepper.de) und [facebook.com/lemonpepper.de](https://facebook.com/lemonpepper.de).**