

Granitmörser

.....

Dieser stabile Mörser ist ein ideales Hilfsmittel für das Zermahlen von kleinen Mengen an Kräutern, Gewürzen, Knoblauch, etc. Mit seiner rauen Oberfläche an der Innenseite lassen sich harte Zutaten wie z. B. Pfefferkörner; Kümmel, etc. fein mahlen. Durch das Zerstampfen im Mörser werden Aromen und Geschmack der jeweiligen Zutat freigesetzt. Manche Gewürze, wie z. B. Kümmel- und Korianderkörner, können Sie vor dem Mörsern kurz in einer Pfanne „Trocken“-Rösten, wodurch die Aromen noch besser freigesetzt werden. Sie können Ihren Mörser u. a. auch für die Zubereitung von Pesto, Currypaste, Knoblauchmayonnaise und Dressing verwenden.

Vor der ersten Nutzung

An der Innenseite eines neuen Mörsers kann sich durch das Ausschleifen Ziegelmehl befinden. Zu dessen Entfernung und um den Mörser gegen das Einziehen von Geschmacks- und Geruchsspuren zu schützen, empfehlen wir Ihnen Folgendes:

- Nehmen Sie eine Handvoll Langkornreis oder Meersalz und mörsern Sie dieses/n zu Puder. Wiederholen Sie diesen Vorgang zwei Mal. Spülen Sie den Mörser zwischendurch mit lauwarmem Wasser aus und trocknen Sie ihn gut ab.
- Mörsern Sie anschließend ein paar Erdnüsse oder Kokosflocken, da deren Fette die „Poren“ im Stein verschließen. Lassen Sie die Fette einige Stunden lang einziehen: Hierdurch entsteht an der Innenseite des Mörsers eine ölhaltige Schutzschicht.
- Spülen Sie den Mörser mit lauwarmem Wasser aus und trocknen Sie ihn ab. Nun ist der Mörser bereit für den Einsatz.

Gebrauchsanleitung

Für das beste Endergebnis sollten Sie den Mörser höchstens bis zur Hälfte mit (einer) Zutat(en) befüllen. Stellen Sie den Mörser auf Ihren Schoß oder auf eine stabile Oberfläche, sodass Sie genügend Kraft auf den Stößel ausüben können (legen Sie ggf. ein Handtuch unter den Mörser, damit dieser nicht wegrutschen kann). Drücken Sie den Stößel anschließend wiederholt in einer kreisenden Bewegung über die Zutaten im Mörser, bis das Gemisch die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Zutaten werden im Mörser schneller fein gemahlen, wenn Sie dem Gemisch etwas Meersalz begeben: Die Salzkörner fungieren dann als eine Art Mahlstein. Wenn es sich um ein süßes Gemisch handeln sollte, dann können Sie Kristallzucker verwenden.

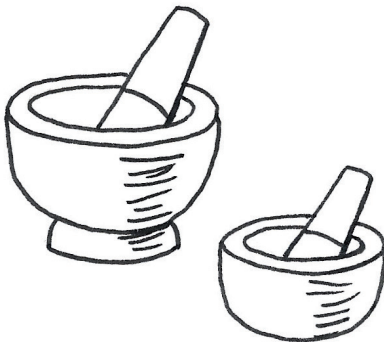
Tipp: Schneiden Sie Knoblauch in Stücke, geben Sie etwas Meersalz hinzu und lassen Sie das Ganze einen Moment lang ruhen. Wenn Sie das Gemisch anschließend mörsern, dann erhalten Sie perfektes Knoblauchpüree.

Rosmarin & Kümmelmix

für Lammkeule oder Hähnchen

Pflegehinweise

Spülen Sie den Mörser ausschließlich mit warmem Wasser ab. Verwenden Sie kein Spülmittel, da dieses einen Seifengeschmack hinterlassen kann. Für die Reinigung sollten Sie keinen Spülschwamm, sondern ein weiches Spültuch verwenden. „Klopfen“ Sie den Stößel zu Reinigungszwecken nicht am Rand des Mörsers ab, da sowohl Stößel als auch Mörser hierdurch beschädigt werden können. Der Mörser ist nicht spülmaschinenfest. Schmieren Sie die Innenseite des Mörsers ab und an mit Oliven- oder Sonnenblumenöl ein.



- 1 EL frische Rosmarinnadeln, in Stücken
- 1 TL Kümmelkörner
- 1 TL grobes Meersalz
- 2 Knoblauchzehen, gepellt
- extra vergines Olivenöl
- frisch gemahlener Pfeffer
- evtl. 1 Messerspitze Chilipuder

Rösten Sie die Kümmelkörner in einer Pfanne, bis diese anfangen zu duften, und geben Sie sie anschließend in den Mörser. Zerkleinern Sie sie gemeinsam mit den Rosmarinnadeln. Fügen Sie die Knoblauchzehen gemeinsam mit dem Meer-salz hinzu. Lassen Sie das Ganze eine Minute lang ruhen und mörsern Sie es dann zu einer duftenden Paste. Schmecken Sie das Gemisch ggf. mit Chilipuder und mit schwarzem Pfeffer ab. Geben Sie anschließend Olivenöl bei, bis ein dickflüssiges Gemisch entsteht. Reiben Sie das Fleisch für den Bratvorgang mit diesem Gemisch ein.

Tipps, Informationen und Rezepte finden Sie auf: www.dille-kamille.com



#dillekamille