

KNOW
HOW
Wissen für
Foodies



GOLD WERT Safran-
fäden, 1 Gramm, ca. 12 Euro,
www.pfefferkontor.de

EDLES TUCH
Leinen-Servietten
von Nordal, 2er-Set
ca. 10 Euro,
www.wohndistrict.de



WÄRMELEITER
Pfanne „Culinox“ mit
Kupferbeschichtung,
ca. 159 Euro,
www.spring.ch

DAMPFBAD
„Tagine XXL“ zum
Servieren, ca.
100 Euro, www.schoenebeute.de



AUF UNSERER REISE
DURCH DIE **PERSISCHE KÜCHE**
BEGLEITEN UNS DIESE
PRAKTISCHEN TOOLS

WÜRZIGES WISSEN

SAFRAN

Je weniger Weißanteil die rostroten Krokus-Stempelfäden haben, desto wertvoller sind sie – Safran gilt als teuerstes Gewürz der Welt. Er schmeckt zartherb bis erdig und verbreitet einen blumigen Duft!

KURKUMA

Das Gelbwurzaroma ist dem Ingwer sehr ähnlich. Weniger zitronig, dafür scharf pfeffrig ist Kurkuma verantwortlich für die leuchtend gelbe Farbe der Currymischungen.

SUMACH

Die angenehme Säure der getrockneten und gemahlene Beeren der Sumachpflanze passt zu Schmorgerichten, zu Koriander, Knoblauch, Petersilie oder Sesam.

CAYENNEPFEFFER

Mit seiner herb-rauchigen Note ist dieser „Pfeffer“ genau genommen ein lateinamerikanischer Chili.



AROMA-GUIDE
Die Rezepte in COUCH sind
aus dem Buch „Persiana –
100 Rezepte aus den
Küchen des Orients“ von
Sabrina Ghayour, 24,95 Euro,
www.coppenrath.de aus
den Küchen des Orients



SCHÖNE RUNDE
Tablets „Prego“
aus Kupfer
und Kork, ab
ca. 100 Euro,
www.designkristinastark.se



GLASKLAR
Trinkglas und Krug
„Authentic“, ca. 3 Euro
und ca. 15 Euro,
www.butlers.de



KUPFER-FINISH
Besteck „Classic“,
24-teilig, ca. 206 Euro,
www.bitossihome.it