



Napati – Würzer

Ein teuflisches Vergnügen für Wok- und Pfannengerichte

Lecker kochen mit dem Napati – Würzer

Mit unserer einzigartigen Napati-Würzmischung lassen sich im Handumdrehen tolle Gerichte und schnelle Snacks zubereiten. Unsere Lieblings-Leckereien, die Sie mit wenig Aufwand nachkochen können, zeigen wir Ihnen hier.

Bunte Gemüsepfanne

Zutaten:

3 Zwiebeln
1/2 rote Paprika
1/2 gelbe Paprika
1/2 grüne Paprika
1 kleine Zucchini
2 Tomaten
etwas Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse putzen und die Paprika säubern. Anschließend alles in mundgerechte, gleiche Stücke schneiden. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln hinzugeben. Nach kurzer Zeit das restliche Gemüse hinzugeben und ca. 5 Minuten bissfest garen. Anschließend mit 2 bis 3 Teelöffeln Napati-Würzer abschmecken.

Unser Tipp:

Schmeckt auch mit Geflügelfleisch!



Verfeinern Sie doch mal!

Mit unserem Napati-Würzer geben Sie auch klassischen Gerichten einen neuen Pfiff.

Probieren Sie zum Beispiel einmal Napati-Würzer im Kartoffelpüree: Einfach wie gehabt Kartoffeln kochen, mit Salz, Butter und Milch stampfen und anschließend mit etwas Napati abschmecken.

Auch ein Genuss: Kartoffelhälften aus dem Ofen! Dafür einfach festkochende Kartoffeln halbieren, mit Öl bepinseln, mit Napati-Würzer bestreuen und für ca. 40 Minuten in den Ofen.



Napati-Hähnchen

Zutaten:

3 Zwiebeln
350g Hähnchen, z.B. Brust
200g Sahne
etwas Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Hähnchen waschen, trocken tupfen und anschließend in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebeln in Olivenöl anbraten, anschließend das Geflügel hinzugeben und bräunen. Mit ca. 2 bis 3 Teelöffeln Napati-Würzer abschmecken und mit Sahne ablöschen.

Unser Tipp:

Gelingt am einfachsten in einer hohen Pfanne oder einem Wok.



Napati-Balls

Zutaten:

500g Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Ei
1 Brötchen
etwas Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung:

Das Brötchen in Wasser einweichen. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Hackfleisch mit Zwiebel, Ei, dem zerdrückten Brötchen und 5 Teelöffeln Napati-Würzer mischen. Anschließend mit den Händen kleine Bällchen formen und in der Pfanne von allen Seiten goldbraun anbraten.



Auch beim Grillen ein Genuss!

Mit unserem Napati-Würzer bekommen Ihre Grillgerichte ein ganz neues Aroma. Aus einem leckeren Sonnenblumenöl und ein paar Teelöffeln Napati-Würzer lassen sich feurige Marinaden herstellen – für Fleisch und Gemüse! Dazu am besten das Grillgut tags zuvor marinieren und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Unser Tipp:

Als Beilage einfach etwas Brot mit Napati-Butter reichen. Dafür einfach 250g weiche Butter mit 1 bis 2 Esslöffeln Napati-Würzer mischen und kaltstellen.

Das ist drin im Napati-Würzer:

Zutatenliste

In unseren Napati-Würzer kommen nur handverlesene und hochwertige Zutaten: Knoblauch, Paprika, Salz, Senfmehl, Nelken, Macisblüte, Zimt, Kardamom, Lorbeer, Kumin, Pfeffer, Curry, Zucker, Chili, Koriander, Fenchel, Ingwer, Sellerie, Zwiebeln

Die Entstehungsgeschichte

Auf die Entdeckung unseres Napati-Würzers blicken wir immer gerne zurück. Seinen Ursprung hat unsere Lieblingswürzmischung in einer Zeit, als wir alle Gewürzmischungen noch von Hand zubereitet haben...

Einer unserer Gesellen war dabei in unserem Mischraum eine Mischung nach einem uralten Rezept anzufertigen. Beim Hinzugeben der einzelnen Gewürze übersah er zwischen zwei Zahlen ein Komma – und dieser kleine, aber sehr feine Fehler führte dazu, dass in die eigentlich einfache Mischung ein Vielfaches der sonst üblichen Gewürzmenge gegeben wurde, was den bekannten Geschmack verdarb und die komplette Charge unbrauchbar machte.

Rainer Kaschel, der das Gewürzgeschäft von Hermann van de Linde übernommen hat, wollte sich allerdings nicht gleich von 100 Kilogramm falscher Gewürzmischung trennen. So entwickelte er in tagelanger Arbeit mit seiner Frau Karin eine neue Mischung, indem er immer wieder hinzugab, probierte und veränderte.

Nach einiger Arbeit entstand das, auf das wir heute besonders stolz sind: Unser beliebter Napati-Würzer, ein teuflisches Vergnügen für Wok und Pfanne! Übrigens: Der Name ist keine Fantasie, sondern eine Hommage an unseren Vanillebauern Napati aus Indonesien.



Seit April 2020 gibt es neben dem stationären Verkauf auch einen Online-Shop unter www.vandelinde.de, in dem Sie ganz in Ruhe stöbern und sich Ihre Lieblingsprodukte bequem nach Hause liefern lassen können.



So erreichen Sie uns

Sie haben Fragen zu unserem Sortiment?

Schreiben Sie uns gerne eine E-Mail oder rufen Sie uns an – wir beraten Sie gerne!

Gewürze Hermann van de Linde KG
Jenny Kaschel
47661 Issum

E-Mail: info@vandelinde.de
Telefon: 02838 / 6559950