

Juva Viva Mix,  
Mag (FH) Christa Golser  
Thermomix® Repräsentantin Salzburg  
Dr-Sylvester-Str. 12, 5020 Salzburg  
Tel: +43 664 214 38 04  
E-Mail: christa.golser@gmx.net

# Gewürze

**Vanillezucker:** 2 Vanilleschoten und 300 g Zucker mixen bis es so fein ist wie man es gerne hat Tipp: Küchenrolle unter den Deckel legen

**Orangenzucker:** Orangen (BIO) mit Sparschäler schälen - Schale trocknen u. mit max. 300 g Rohrzucker pulverisieren auf St. 8

**Zitronenpaste:** 700 g Biozitronen waschen, halbieren u. mit 100 g Salz mixen ca. auf St. 7 im Kühlschrank in Gläsern gefüllt aufbewahren

**Kräutersalz:** getrocknete Kräuter (Rosmarin, Majoran, Salbei, Oreganon....) an der Luft trocknen - gröbere Stiele entfernen - Topf voll machen - mit 300 g Salz so fein mixen wie gewünscht

**Kräutersalz:** 300 g frische Kräuter (Bärlauch, Basilikum, Petersilie, Selleriegrün, Zitronenmelisse ... ) mit 30 g Salz mixen - auf Backtrennpapier verteilen bei ca. 60° Heißluft trocknen u. nochmals mixen. Wenn man das dann salziger haben will – einfach die gewünschte Menge Salz untermischen.

**Rote Rübensalz:** 700g Rote Rüben roh 100 g Salz - zermixen - wie Kräutersalz trocknen u. dann nochmals pulverisieren

**Chilli Orangen Salz** von 3-4 Orangen Schale trocknen, 4-6 rote Chillischoten trocknen 300 g Salz – alles pulverisieren auf Stufe 8 – Vorsicht erst ca 2 Min. warten – dann öffnen wegen Chillistaub!! Schmeckt sehr lecker zum Reis, zu Krautgerichten in Aufstrichen überall dort wo man einen Hauch fruchtig-scharf mag.

**Bärlauchpesto:** 300 g Bärlauch, 1 MB Cashewnüsse, Kräutersalz, 50 g Parmesan (muss nicht sein) Olivenöl  
Alle Zutaten außer Olivenöl mixen auf St. 8.  
Stufe 3 – Olivenöl durch die Deckelöffnung nach und nach zugießen bis Pesto die gewünschte Konsistenz hat. In kleinen Gläschen einfrieren.

**Suppenwürze:** 700 g Gemüse u. Kräuter (Karotten, Sellerie, Lauch Pastinaken, Wurzelpetersilie, Strunk vom Broccoli, grobe Rippen vom Kraut, Enden vom Spargel.....) all das kann man in Suppenwürze verwerten. Lorbeerblätter sind auch sehr lecker 100 g Salz (gute Qualität!) alles auf St. 8 mit Hilfe des Spatels zerkleinern. In Gläser füllen – an kühlem Ort aufbewahren oder trocknen – siehe Kräutersalz!!

**Knoblauchgrundstock:** 400 g Knoblauch, 200 g Kräuter (Petersilie, grün von Jungzwiebeln) 90 g Salz - alles mixen - so fein wie man mag - in Gläser füllen u. im Kühlschrank aufbewahren

**Juva Viva Mix**  
**Mag (FH) Christa Golser**  
**Mentaltrainerin**  
**Thermomix® Repräsentantin Salzburg**  
**Dr-Sylvester-Str. 12**  
**5020 Salzburg**  
**Tel: +43 664 214 38 04**  
**E-Mail: christa.golser@gmx.net**