

AMC Gewürz-Kollektion

Entdecke die exklusiven AMC Gewürze –
Besuche unseren E-Shop und hole dir deine Lieblingsgewürze!



Die hochwertigen Zutaten der neuen AMC Gewürz-Kollektion garantieren einen Genuss von neuen intensiven und köstlichen Aroma-Welten!



Besser essen.
Besser leben.

Das Premium Kochsystem.
www.amc.info

Die AMC Gewürz-Kollektion



AMC ESSENTIAL GEWÜRZE

Einführung S. 4-5
Rezepte Essential S. 6-8



AMC MEDITERRANEAN GEWÜRZE

Einführung S. 9-10
Rezepte Mediterranean S. 11-13



AMC BBQ GEWÜRZE

Einführung S. 14-15
Rezepte BBQ S. 16-18



AMC ASIAN GEWÜRZE

Einführung S. 19-20
Rezepte Asian S. 21-23



AMC CHILI GEWÜRZE

Einführung S. 24-25
Rezepte Chili S. 26-29



Die AMC Gewürze

Das gewisse Etwas für jedes Gericht!

Gewürze geben jedem Gericht eine besondere Note. Mit den richtigen Gewürzen zauberst du wahre Geschmacksexplosionen auf deinen Tellern. Die hochwertigen Zutaten der AMC Gewürze garantieren einen Genuss von neuen intensiven und köstlichen Aroma-Welten. Da ist für jeden Geschmack etwas dabei. Verleihe deinen Lieblingsgerichten die passende Würze!



DOCH WAS MACHT DIE AMC GEWÜRZE SO EINZIGARTIG?

- ohne zugesetztes Salz sowie ohne jegliche Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker und Aromen
- durch den vollen Geschmack der Gewürze kann die Salzmenge deutlich reduziert werden
- ausgewogene Mischungen mit Twist
- intensive Aromen dank hochwertiger Gewürzzutaten
- vielseitige Einsatzmöglichkeiten
- sehr ästhetische und handliche Dosen
- praktischer Streuaufsatz
- perfekter Aromaschutz

Und wie kannst du die Gewürze verwenden? Auf den folgenden Seiten zeigen wir dir für jede Gewürzmischung ein leckeres Rezept zum Nachkochen. In der Küche solltest du aber auch deiner eigenen Kreativität freien Lauf lassen. Kreiere eigene Gerichte und finde deine persönlichen Lieblingsanwendungen für die AMC Gewürze. Lass dich sich inspirieren. Entdecke die große Vielfalt der leckeren und exklusiven AMC Gewürze!



AMC ESSENTIAL GEWÜRZE

Für den gewissen Pepp auf deinem Teller!

Die AMC Essential Gewürze sind, wie es der Name schon sagt, essenziell in jeder Küche. Sie bilden die Basis der AMC Gewürze und können auf vielfältigste Weise verwendet werden. Sie passen zu jeder Art von Küche, zu jeder Art von Gericht, einfach zu allem. Aus diesem Grund sind die AMC Essential Gewürze auch ideal als „Tischgewürze“. Du magst es etwas pikanter und liebst den Geschmack von Paprika und Chili? Du bist Fan vom blumig-scharfen Geschmack von Pfeffer? Du möchtest einen Extra-Kick einer runden Kräuter-Gewürzmischung? Alles da... nach Lust und Laune können alle am Tisch nach Vorliebe nachwürzen und das ohnehin schon leckere Essen ganz individuell noch etwas köstlicher machen. Die AMC Essential Gewürze – ein essenzielles Trio das du nicht mehr missen möchtest.



PURE – für ein authentisches und reines Geschmackserlebnis



Zutaten: Pfeffer schwarz, Zwiebel, Schnittlauch, Chili, Senfsaat, Knoblauch, Ingwer, Fenchel, Zitronenmyrte, Andaliman Pfeffer.

Hervorragend geeignet für Gemüse & Kartoffeln, Risotto & Teigwaren, Fisch & Meeresfrüchte, Eierspeisen & Suppen, Dips & Salate

AMC PURE ist eine frische, pfeffrige Gewürzmischung mit Rasavatapfeffer als Basis. Senfkörner, Ingwer, Fenchel, Zitronenmyrte und Zitronenschale sorgen zusätzlich für ein ausgewogenes Geschmackserlebnis.

PEPPER TRIO – Die exotische Pfeffermischung für jeden Esstisch



Zutaten: Pfeffer schwarz (45%), Tellicherry Pfeffer (40%), Kubeben Pfeffer (15%).

Perfekt für: Wild, Rind, Steaks und dunkle Saucen.

AMC PEPPER TRIO ist in der Küche vielseitig einsetzbar. Die Pfeffermischung ist wie normaler Pfeffer verwendbar. Die Kombination aus Rasavat-, Tellicherry- und Kubebenpfeffer verleiht jedem Gericht eine exotische Schärfe.

INTENSO – für den pikanten und pfeffrig-rauchigen Geschmack



Zutaten: Paprika edelsüß, Zwiebel, Chili, Kakaopulver, Kümmelsamen, Knoblauch, Pfeffer geräuchert (Pfeffer, Rauch), Tellicherry Pfeffer, Steinpilzpulver, Amchur/ Mangopulver, Zitronenschalen

Das perfekte Gewürz für Braten & Barbeque, Eintöpfe & Saucen, Gerichte mit Tomaten, Marinaden & würzige Dips

AMC INTENSO bringt einen pikanten und rauchigen Geschmack in alle Gerichte. Die Mischung auf Basis von Paprika, Zwiebel und Chili wird mit Kümmel, Knoblauch, etwas geräuchertem Pfeffer und weiteren Gewürzen abgerundet. So kommt etwas Schärfe und Exotik in jedes Gericht.



Röstkartoffelsalat mit AMC PURE

Zutaten für 6 Personen

150 g	Gewürzgurken
200 g	abgetropftes gemischtes Grillgemüse (Konserve)
1 kg	junge, festkochende Kartoffeln
4 EL	Oliveöl
	Salz, Pfeffer
150 g	Joghurt
50 g	Mayonnaise
2 TL	AMC PURE
50 ml	Wasser
3 EL	weißer Balsamico-Essig
1 Prise	Zucker
150 g	Roastbeef-Aufschnitt (oder Kalbsbraten-Aufschnitt)
1 Bund	Schnittlauch

Vor- und Zubereitungszeit

35 Minuten

AMC Produkte

Topf 24 cm, 5.0 l

Navigenio

Audiotherm

1. Gewürzgurken je nach Größe in Scheiben oder Würfel schneiden, Grillgemüse ebenfalls klein schneiden.
2. Kartoffeln gründlich waschen und in Spalten schneiden. Im Topf mit Olivenöl sowie etwas Salz und Pfeffer mischen.
3. Topf auf Navigenio stellen und auf Stufe 6 bis zum Brat-Fenster aufheizen, auf Stufe 2 schalten und Kartoffeln wenden. Kartoffeln weiterbraten, bis der Wendepunkt erreicht ist.
4. Kartoffeln wenden, Topf in den umgedrehten Deckel stellen, Navigenio überkopf auflegen und auf kleine Stufe schalten, ca. 10 Minuten backen. Kartoffeln nochmals wenden, auf große Stufe schalten und je nach Bräunungsgrad noch ca. 10 Minuten fertig backen.
5. In der Zwischenzeit Joghurt mit allen restlichen Zutaten bis und mit Essig verrühren. Mit dem Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Gebackene Kartoffeln in eine flache weite Schale geben, vorsichtig mit Gewürzgurken und Grillgemüse mischen und etwas abkühlen lassen. Joghurtsauce darüberverteilen und mit Roastbeef-Aufschnitt anrichten. Schnittlauch fein schneiden und darüberstreuen.



Spaghetti all'amatriciana mit AMC PEPPER TRIO

Zutaten für 6 Personen

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	rote Chilischote
150 g	Speck (am besten Pancetta)
800 ml	Gemüsebrühe
800 g	passierte Tomaten (Konserven)
500 g	Spaghetti
1 Bund	glatte Petersilie
	Salz
	AMC PEPPER TRIO

Vor- und Zubereitungszeit

35 Minuten

AMC Produkte

Oval EasyQuick
Ovaler Bräter
Audiotherm

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, Chilischote putzen und alles fein hacken. Speck in schmale Streifen schneiden.
2. Oval EasyQuick aufsetzen, Topf auf höchster Stufe bis zum Brat-Fenster aufheizen, auf niedrige Stufe schalten, Speckstreifen und Zwiebelmischung zugeben und anbraten.
3. Gemüsebrühe und passierte Tomaten zugeben und alles gut verrühren. Spaghetti locker in die Sauce legen und Oval EasyQuick aufsetzen.
4. Topf auf höchster Stufe bis zum Dampf-Fenster aufheizen, auf niedrige Stufe schalten und ca. 13 Minuten im Dampf-Bereich garen.
5. EasyQuick nach Ende der Garzeit abnehmen und alles gut durchrühren. Petersilienblätter hacken und untermischen. Mit Salz und AMC PEPPER TRIO abschmecken.

Tipp

Je nach Sorte der Spaghetti kann die Garzeit leicht variieren.



Marinierte Schweinerippchen mit AMC INTENSO

Zutaten für 2 Personen

2	Knoblauchzehen
750 g	Schweinerippchen (vom Metzger in Stücke teilen lassen)
	Salz, Pfeffer
125 ml	Weißwein
3 EL	Honig
3 EL	Sojasauce
½ TL	AMC INTENSO

Vor- und Zubereitungszeit

35 Minuten

AMC Produkte

Topf 24 cm, 3,5 l
Secuquick softline 24cm
Navigenio
Audiotherm

1. Knoblauchzehen schälen und fein schneiden, Rippchen mit Salz und Pfeffer würzen und mit Weißwein in den Topf geben.
2. Secuquick softline aufsetzen und verschließen. Topf auf Navigenio stellen und auf Stufe 6 bis zum Turbo-Fenster aufheizen, auf Stufe 2 schalten und Rippchen ca. 10 Minuten im Turbo-Bereich kochen.
3. Topf nach Ende der Kochzeit in den umgedrehten Deckel stellen, von selbst drucklos werden lassen und Secuquick abnehmen.
4. Garflüssigkeit abgießen. Honig, Sojasauce und Cayennepfeffer verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rippchen mit der Marinade bestreichen.
5. Navigenio überkopf auflegen und auf große Stufe schalten, ca. 4 Minuten backen. Rippchen wenden und auch die zweite Seite ca. 4 Minuten backen, bis sie knusprig braun ist.

Tipp

Die Marinade ist sehr lecker wenn sie mit Senf oder Ketchup verfeinert wird.



AMC MEDITERRANEAN GEWÜRZE

Eine Prise Mittelmeer für den ganz besonderen Genuss!

Die mediterrane Kulinarik rund um Olivenöl, sonnengereifte Tomaten und frisch gefangenen Fisch wird mit den AMC Mediterranean Gewürzen noch genussreicher. Die drei Gewürzmischungen bringen vielseitige Einsatzmöglichkeiten für die mediterrane Küche; nicht nur marinierte Antipasti, sondern auch tolle Gerichte wie Pasta, Focaccia oder Meeresfrühtesalat. Die Gewürze ermöglichen auch über den Sommer hinaus eine Prise Mittelmeer in die Küche zu bringen.



RUSTICO – auserlesene mediterrane Kräuter für den ganz besonderen Genuss



Zutaten: Toastzwiebel, Oregano, Rosmarin, Thymian, Paprika edelsüß, Chili mild, Koriandersamen, Basilikum, Kurkuma, Tomate. Kann Spuren von Senf enthalten.

Hervorragend geeignet für Kartoffeln, Brot, mediterranes Gemüse und Salatsaucen

AMC RUSTICO bringt mit Oregano, Rosmarin und Thymian allseits beliebte Kräuter in alle Gerichte. Das edelsüße Paprika und Kurkuma verleihen der Mischung eine leichte, unverwechselbare Süße und eine sonnige Farbe. Eine unverzichtbare, würzige Kräutermischung, die breit eingesetzt werden kann.

MARITIM – die Gewürzkreation für alles, was aus dem Wasser kommt



Zutaten: Schnittlauch, Zwiebel, Pfeffer geräuchert, Knoblauch, Zitronenmyrte, Chili mild, Dill, Nori-Alge, Fenchel. Kann Spuren von Senf enthalten.

Perfekt für Lachs, Forelle, Krustentiere, Jakobsmuscheln und helle Saucen

AMC MARITIM bringt Kreativität in die Küche. Schnittlauch, Zwiebel und geräucherter Pfeffer werden perfekt durch Knoblauch, Zitronenmyrte und Chili ausbalanciert. Die Fenchelsamen verleihen der Mischung mit der leicht ätherischen Note eine unverwechselbare, einmalige Gaumenfreude. Ein richtiger Blickfang ist die Nori-Alge, die das Meer mit ihrem würzig-salzigem Geschmack widerspiegelt.

AL `N PEP – der italienische Klassiker mit dem pikanten Twist



Zutaten: Knoblauch, Chili, Paprika grün, Tomate, Zwiebel. Kann Spuren von Senf enthalten.

Das perfekte Gewürz für Pasta, Pizza, italienische Eintöpfe und marinierte Antipasti

AMC AL `N PEP bringt die zeitlose Kombination von Knoblauch und Chili auf die Teller. Der pikante Twist wird durch grüne Paprika, Tomate und Zwiebel perfekt ausgeglichen und abgerundet. Ein Klassiker, der in keiner Küche fehlen darf.



Rustico-Brot mit AMC RUSTICO

Zutaten für 4 Personen

500 g	Mehl
20 g	frische Hefe
½ TL	Zucker
150 ml	warmes Wasser
125 ml	Milch, lauwarm
1 TL	Salz
1 EL	AMC RUSTICO
1 EL	Olivenöl

Vor- und Zubereitungszeit

40 Minuten

Gehen: 40 Minuten

AMC Produkte

Topf 20 cm, 4.0 l

Navigenio

Audiotherm

1. Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinkrümeln und Zucker, Wasser und Milch zugeben. Hefe unter Rühren auflösen und mit etwas Mehl verrühren. Salz, AMC RUSTICO und Olivenöl zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
2. Zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.
3. Teig zu einem runden Laib formen und kreuzweise leicht einschneiden. Mit Hilfe des Deckels 20 cm einen Kreis aus Backpapier ausschneiden.
4. Topf auf Navigenio stellen und auf „A“ schalten und bis zum Brat-Fenster aufheizen. Topf in den umgedrehten Deckel stellen, Backpapier einlegen und Teiglaib daraufsetzen.
5. Navigenio überkopf auflegen und auf kleine Stufe schalten, ca. 20 Minuten backen.
6. Nach Ablauf der Backzeit Navigenio und Audiotherm ausschalten und das Brot unter Nutzung der Restwärme weitere 10 Minuten backen.
7. Brot herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Tipp

Für eine schöne Kruste den Brotlaib, nach dem Einlegen in den Topf mit kaltem Wasser bestreichen.



Focaccia mit AMC AL `N PEP

Zutaten für 2 Personen

250 g	Mehl
10 g	frische Hefe
½ TL	Zucker
100 ml	Wasser
60 ml	Milch
½ TL	Salz
2 TL	AMC AL `N PEP
2 EL	Olivenöl
2 Zweige	Rosmarin
	grobes Meersalz

Vor- und Zubereitungszeit

30 Minuten

Gehen: 40 Minuten

AMC Produkte

Topf 24 cm, 3,5 l

Navigenio

Audiotherm

1. Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinkrümeln und Zucker, Wasser und Milch zugeben. Hefe unter Rühren auflösen und mit etwas Mehl verrühren. Salz, AMC AL `N PEP und 1 EL Olivenöl zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
2. Zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.
3. Teig rund mit ca. 22 cm Ø ausrollen und kreuzweise leicht einschneiden.
4. Topf auf Navigenio stellen und auf Stufe 6 bis zum Brat-Fenster aufheizen, auf Stufe 2 schalten und Teig hineinlegen. Topf in umgedrehten Deckel stellen, Navigenio überkopf auflegen und auf kleine Stufe schalten und ca. 10 Minuten backen.
5. Rosmarinnadeln hacken, Focaccia mit Olivenöl beträufeln und mit Rosmarin und Meersalz bestreuen.





Fischfilet im Knuspermantel mit AMC MARITIM

Zutaten für 4 Personen

4	Dorschfilets (à ca. 150 g)
	Salz
2 TL	Dijonsenf
1	unbehandelte Zitrone
50 g	Panko (oder grobes Paniermehl)
2 EL	Röstzwiebeln
2 TL	AMC MARITIM
1	Ei
2 EL	Mehl
40 g	Butter

Vor- und Zubereitungszeit

40 Minuten

AMC Produkte

HotPan 28 cm

Audiotherm

1. Fischfilets mit Küchenpapier trocken tupfen, mit Salz würzen und mit Senf bestreichen.
2. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben, mit Panko, Röstzwiebeln und AMC MARITIM vermischen.
3. Mehl und Paniermischung jeweils auf Teller geben. Ei in einem tiefen Teller mit einer Gabel verquirlen. Fischfilets jeweils zuerst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in der Paniermischung wenden. Überschüssige Panade leicht abschütteln.
4. Butter in die Pfanne geben, auf höchster Stufe aufheizen.
5. Sobald die Butter zu schäumen beginnt, Fischfilets in die Pfanne legen, Deckel auflegen und auf höchster Stufe braten, bis das Brat-Fenster erreicht ist.
6. Auf niedrige bis mittlere Stufe schalten, weiter braten, bis der Wendepunkt erreicht ist. Fischfilets wenden, mit einem Küchenpapier die Innenseite des Deckels trocknen, Deckel wieder auflegen.
7. Visiotherm abschrauben und Fischfilets ca. 3 Minuten braten, bis sie gold-braun sind.



AMC BBQ GEWÜRZE

Für den besonderen Pfiff beim Grillen!

Was gibt es Schöneres, als im Kreis der Familie oder auf einer Party mit Freunden köstliche Grillgerichte zuzubereiten und zu genießen?

Mit den AMC BBQ Gewürzen wird Grillen noch einfacher. Die drei BBQ Gewürzmischungen bringen vielseitige Einsatzmöglichkeiten bei Grillspeisen: nicht nur saftige, marinierte Steaks, sondern auch großartige Beilagen wie Salate oder Gemüsespieße. Die Gewürze bringen auch über den Sommer hinaus einen Hauch „Grill“ in Ihre Küche, sei dies mittels Grillpfanne „Arondo“ oder durch Einsatz der Gewürze in anderen Rezepten.

Salzgehalt: Den Gewürzen wird kein Salz zugesetzt. Trotzdem ist auf der Nährwertdeklaration bei den Gewürzen SMOKEY und MEXICAN eine geringe Menge Salz ausgewiesen. Dieses Salz kommt von Natur aus in den Gewürzzutaten vor und wurde nicht zugegeben. Daher auch die Auslobung „ohne zugesetztes Salz“.

Kokosblütenzucker: Die Gewürze SMOKEY und MEXICAN enthalten Kokosblütenzucker. Die Süße, die dieser Zuckeranteil verleiht, ist wichtig für das Aromaprofil der beiden Gewürze. Anstatt üblichem Haushaltszucker wurde Kokosblütenzucker eingesetzt. Dieser Zucker stammt aus dem Nektar vom Blütenstand der Kokospalme. Er ist deutlich weniger stark verarbeitet als normaler Zucker, weist geringe Mengen an Mikronährstoffen und Nahrungsfasern auf, und er hat einen etwas tieferen glykämischen Index.

SMOKEY – für einen Hauch von Rauch ganz ohne Feuer



Zutaten: Paprika geräuchert, Kokosblütenzucker, Pfeffer geräuchert, Pfeffer schwarz, Senfsaat. Das Produkt enthält Senf.

Hervorragend geeignet für Rind, Schwein, Kalb, Kartoffeln und würzige Marinaden

AMC SMOKEY bringt einen großartigen Rauchgeschmack in alle Gerichte und das ganz ohne Feuer. Der in der Mischung enthaltene Paprika und ein Teil des Pfeffers werden schonend über natürlichem Rauch in einem Räucherofen geräuchert. Dieser rauchige Geschmack wird durch den süßen Kokosblütenzucker, einer gesunden Alternative zum Haushaltszucker, perfekt ausgeglichen und abgerundet. So kommt der echte BBQ-Geschmack in jedes Gericht. Vorsicht, scharf!

MEXICAN – die Paprika-Mischung mit dem mexikanischen Twist



Zutaten: Kokosblütenzucker, Paprika edelsüß, Zwiebel, Knoblauch, Pfeffer schwarz, Kreuzkümmel, Orange, Lorbeer, Oregano. Kann Spuren von Senf enthalten.

Perfekt für mexikanische Gerichte, Geflügel, Gemüse und Dips

AMC MEXICAN ist eine leicht süßliche Gewürzmischung, die auf edelsüßem Paprika basiert. Zwiebel, Knoblauch, Kreuzkümmel und ein Hauch Orange, Lorbeer und Oregano verleihen dieser Basis den mexikanischen Touch, der bei jedem Bissen mehr und mehr in eine kulinarisch so vielfältige Welt eintauchen lässt. Eine „Fiesta“ für die Sinne.

ORIENTAL – für ein Abschweifen in die Küche des Orients



Zutaten: Pfeffer schwarz, Schwarzkümmel, Senf, Majoran, Kreuzkümmel, Rosenblüten, Bockshornklee, Lorbeer, Piment, Knoblauch, Tonkabohne. Das Produkt enthält Senf.

Das perfekte Gewürz für Lamm, Gemüse, Couscous und orientalische Dips

AMC ORIENTAL lässt in die Ferne schweifen. Pfeffer, Schwarz- und Kreuzkümmel werden geschmacklich mit Majoran, Bockshornklee, Lorbeer und Piment abgerundet. Den speziellen Abschluss machen eine Prise Tonkabohne und einige Rosenblütenblätter, die der Mischung auch optisch das gewisse Etwas verleihen.



Smokey Pulled Pork mit AMC SMOKEY

Zutaten für 4 Personen

1 kg	Schweinebraten (Nacken)
1	rote Zwiebel
2	Knoblauchzehen
½ EL	brauner Zucker
50 ml	Wasser
2 EL	Apfel-Essig
1½	EL Salz
1 EL	AMC SMOKEY

Vor- und Zubereitungszeit

80 Minuten

AMC Produkte

Topf 20 cm, 4.0 l

Secuquick softline 20 cm

Audiotherm

1. Schweinebraten ca. 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden, Knoblauch grob hacken. Zucker und alle restlichen Zutaten mischen.
3. Schweinebraten in 4 große Stücke schneiden und mit Küchenpapier trocken tupfen. Topf auf höchster Stufe bis zum Brat-Fenster aufheizen, auf niedrige Stufe schalten und Fleisch von allen Seiten anbraten. Zwiebel und Knoblauch zugeben und kurz mitbraten.
4. Die vorbereitete Würzmischung zugeben, Secuquick softline aufsetzen und verschließen. Topf auf höchster Stufe bis zum Turbo-Fenster aufheizen, auf niedrige Stufe schalten und ca. 60 Minuten im Turbo-Bereich kochen. Topf nach Ende der Kochzeit in den umgedrehten Deckel stellen, von selbst drucklos werden lassen und Secuquick abnehmen.
5. Die Fleischstücke in eine flache Schale geben und mit zwei Gabeln auseinanderzupfen („pullen“). Etwas von der Kochflüssigkeit zugeben und vorsichtig mischen.

Tipp

Dieses „Pulled Pork“ kann auf vielfältigste Weise verwendet werden. Für typische „Pulled Pork Burger“, für Fajitas, auf Pizzen, in Sandwiches, auf Salaten und für vieles mehr. Einfach nach Lust und Laune mit Saucen, Salaten und Toppings kombinieren.



Süßkartoffeln mit Feta-Topping mit AMC ORIENTAL

Zutaten für 4 Personen

4	Süßkartoffeln (à ca. 150 g)
100 g	Feta
100 g	Joghurt
1 EL	Tahini (Sesampaste)
1 EL	Limettensaft
1 EL	AMC ORIENTAL
½	Granatapfel
½ Bund	Pfefferminze

Vor- und Zubereitungszeit

45 Minuten

AMC Produkte

Topf 24 cm, 5.0 l

Softiera-Einsatz 24 cm

Secuquick softline 24 cm

Navigenio

Audiotherm

1. Süßkartoffeln waschen und in den Softiera-Einsatz geben. 200 ml Wasser in Topf füllen und Softiera-Einsatz hineinstellen. Secuquick softline aufsetzen und verschließen.
2. Topf auf Stufe 6 bis zum Soft-Fenster aufheizen, auf Stufe 2 schalten und Süßkartoffeln ca. 8 Minuten im Soft-Bereich kochen.
3. Topf nach Ende der Kochzeit in den umgedrehten Deckel stellen, von selbst drucklos werden lassen und Secuquick abnehmen. Softiera-Einsatz herausnehmen und das restliche Wasser wegschütten und den Topf trocknen.
4. Feta in grobe Würfel schneiden und mit Joghurt, Tahini, Limettensaft und AMC ORIENTAL mischen. Granatapfelkerne in einer Schüssel mit Wasser herauslösen. Pfefferminze fein hacken.
5. Süßkartoffeln halbieren, mit der Schnittfläche nach oben in den Topf legen und die Joghurt-Feta Mischung darauf verteilen. Navigenio überkopf auflegen und auf große Stufe schalten, ca. 10 Minuten gratinieren.
6. Granatapfelkerne und Pfefferminze auf die Süßkartoffeln streuen.



Tortillas mit Mexican Blumenkohl mit AMC MEXICAN

Zutaten für 4 Personen

500 g	Blumenkohl
20 g	Yaconsirup (oder Dattelsirup)
50 ml	Sojasauce
1 TL	Sriracha (Chilisauce)
3 TL	AMC MEXICAN
3 TL	Speisestärke
8	Tortillas (Weizen- oder Maismehl)
	Frühlingszwiebel
	Rotkohl
	Crème fraîche

Vor- und Zubereitungszeit

30 Minuten

AMC Produkte

Topf 24 cm, 3.5 l

Softiera-Einsatz 24 cm

Audiotherm

1. Blumenkohl putzen und in mundgerechte Stücke teilen, in den Softiera-Einsatz geben. 150 ml Wasser in den Topf füllen, Softiera-Einsatz hineinstellen. EasyQuick mit Dichtring 24 cm aufsetzen.
2. Topf auf höchster Stufe bis zum Dampf-Fenster aufheizen, auf niedrige Stufe schalten und ca. 6 Minuten im Dampf-Bereich garen.
3. Yaconsirup und alle Zutaten bis und mit Speisestärke mischen.
4. EasyQuick nach Ende der Garzeit abnehmen, und Softiera-Einsatz herausnehmen. Die Gewürzmischung in den Topf zum restlichen Wasser geben, aufkochen und auf mittlerer Stufe köcheln lassen bis die Sauce dickflüssig wird.
5. Die Blumenkohlröschen in die Sauce geben und kurz schwenken.
6. Frühlingszwiebeln und Rotkohl in feine Streifen schneiden. Blumenkohl auf die Tortillas geben, mit Frühlingszwiebeln und Rotkohl belegen und mit Crème fraîche beträufeln.



AMC ASIAN GEWÜRZE

Fernöstliche Aromen für neue Geschmackswelten

Du liebst die asiatische Küche und willst neue Geschmackswelten mit fernöstlichen Aromen entdecken?

Tauche ein in die faszinierende Welt der asiatischen Küche, die zum Genießen und Ausprobieren einlädt. Wer kennt ihn nicht – den frischen Duft von Koriander, die einnehmende Schärfe roter Chilis und den Geschmack von Ingwer im Gaumen. Doch dies sind nur einige Akteure dieser fernöstlichen Kulinarik. Eine viel wichtigere und essenziellere Rolle spielen Gewürze in diesem exotischen Spektakel. Mit dem AMC Asian Trio wird das asiatische Kochen noch genussreicher: Egal ob Sie Pho Bo, Kung Pao oder ein leckeres Linsen-Dal zubereiten wollen, die Gewürzmischungen verleihen deinen Gerichten das gewisse Etwas. Die AMC Asian Gewürze – ein Muss für alle LiebhaberInnen der asiatischen Küche und für alle, die es noch werden wollen.



UMAMI – der Alleskönner für die ganz besondere Würze



Zutaten: Toastzwiebel, Knoblauch, Steinpilz, Bohnenkraut, Schnittlauch, Ingwer, Macis

Hervorragend geeignet für Gemüse, Pilze, Hülsenfrüchte und asiatische Salate

AMC UMAMI sorgt für harmonische Geschmackserlebnisse in der Küche. Die Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch und Steinpilzen verleiht jedem Gericht das gewisse Etwas. AMC UMAMI kann sehr vielfältig eingesetzt werden und ist für jeden Gewürzschrank unverzichtbar.

RED DELIGHT – das „Modern Cuisine“ Curry mit fein-herbem Geschmack



Zutaten: Himbeere, Koriander, Kreuzkümmel, Acai, Chiasamen, Holunderbeeren, Bockshornklee, Kardamom, Zimt Cassia, Kurkuma, Chili

Das perfekte Gewürz für fruchtige Curries, Hähnchen, Linsen und Wok-Gemüse

AMC RED DELIGHT bringt Farbe in die Gerichte. Himbeere, Holunderbeere und Acai sorgen für die kräftige, leuchtende Farbe und für die säurebetonten und fruchtigen Nuancen im Curry. Im Zusammenspiel mit typischen Curry-Gewürzen wie Koriandersamen, Kardamom und Kreuzkümmel wird das Gewürz durch Cassia Zimt und Chili perfekt ausgeglichen und abgerundet.

EXOTICA – das goldene Feuerwerk mit fruchtigen Aromen



Zutaten: Kurkuma, Mango, Koriander, Kreuzkümmel, Zwiebel, Orangenschale, Curryblatt, Schwarzkümmel, Chili, Anis, Macis

Perfekt für milde Curries, Suppen, Marinaden, Reis und Chutneys

AMC EXOTICA ist ein richtiger Blickfang. Kurkuma und Mango bringen mit der goldenen Farbe nicht nur visuell das Exotische auf den Teller, sondern auch geschmacklich. Koriandersamen und Kreuzkümmel werden durch Zwiebel, Orangenschale und Curryblätter ausbalanciert. Eine unverwechselbare und einzigartige Gaumenfreude mit exotischem Touch.



Tofu Kung Pao mit AMC UMAMI

Zutaten für 2 Personen

200 g	Räuchertofu
2 TL	AMC UMAMI
4 EL	Sojasauce
4 EL	Sesamöl
1	rote Paprikaschote
2	kleine rote Chilischoten
1	Knoblauchzehe
2 EL	Speisestärke
250 ml	Wasser
2 EL	flüssiger Honig
2 EL	Reis-Essig
140 g	Bambussprossen (Konserve), abgetropft

Vor- und Zubereitungszeit

40 Minuten

AMC Produkte

Wok 32 cm

Audiotherm

1. Tofu mit Küchenpapier gut trocken tupfen, dabei den Tofu so ausdrücken, dass überschüssige Flüssigkeit herausgedrückt wird, Tofu in Würfel schneiden. Jeweils die Hälfte von AMC UMAMI und Sojasauce mit dem gesamten Sesamöl mischen und Tofu-Würfel unterheben.
2. Paprikaschote und Chilischoten putzen und entkernen. Paprikaschote in kurze Streifen schneiden, Chili fein schneiden. Knoblauch schälen und ebenfalls fein schneiden.
3. Speisstärke gut mit restlichem AMC UMAMI und restlicher Sojasauce sowie mit Wasser, Honig und Reis-Essig verquirlen.
4. Paprikastreifen und Bambussprossen in den Wok geben und Chili und Knoblauch darüberverteilen. Wok auf höchster Stufe bis zum Brat-Fenster aufheizen, marinierte Tofu-Würfel und die vorbereitete Sauce in den Wok geben und alles gut mischen.
5. Wok auf höchster Stufe bis zum Gemüse-Fenster aufheizen, auf niedrige Stufe schalten und ca. 2 Minuten im Gemüse-Bereich garen. Nochmals gut durchrühren und servieren.

Tipps

Zum Servieren großzügig gehackte Erdnüssen und fein geschnittene Frühlingszwiebeln über das Kung Pao streuen. Das Kung Pao am besten mit Reis servieren.



Summerrolls mit feurigem Dip mit AMC RED DELIGHT

Zutaten für 12 Stück

Summerrolls:

1	Eisbergsalat (ca. 250 g)
250 g	Rotkohl
1	Karotte
1	kleine Salatgurke
1	Avocado
1 Bund	Koriander
350 g	rohe geschälte Crevetten
12	Blätter Reispapier

Dip:

2	Knoblauchzehen
1	kleines Stück Ingwer
1	kleine, rote Chilischote
2 EL	Tomatenmark
3 EL	Reis-Essig
100 ml	Hühnerbrühe
3 EL	Sojasauce
2 TL	AMC RED DELIGHT
3 EL	Limettensaft
1 TL	brauner Zucker

Vor- und Zubereitungszeit

60 Minuten

AMC Produkte

Wok 32 cm

Audiotherm

1. Eisbergsalat und Rotkohl putzen und in sehr dünne Streifen schneiden. Karotte schälen und in feine Streifen schneiden. Salatgurke putzen, längs halbieren und Kerne entfernen und in Streifen schneiden. Avocado schälen und Fruchtfleisch vom Stein schneiden und ebenfalls in Streifen schneiden.
2. Korianderblätter abzupfen. Crevetten mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Knoblauch und Ingwer schälen, Chilischote putzen und alles fein hacken.
3. Wok auf höchster Stufe bis zum Brat-Fenster aufheizen, auf niedrige Stufe schalten und Crevetten unter Wenden braten, bis sie sich rot verfärben. Crevetten aus dem Wok nehmen und auskühlen lassen.
4. Für den Dip Knoblauch, Ingwer und Chili in den Wok geben und anbraten. Tomatenmark dazugeben, alles gut verrühren, mit Hühnerbrühe ablöschen. Restliche Zutaten zugeben und offen ca. 5 Minuten einkochen. Dip in eine kleine Schale geben und auskühlen lassen.
5. Reichlich kaltes Wasser in eine weite Schüssel gießen. Ein Reisblatt ca. 1 Minute ins Wasser tauchen und auf ein sauberes, feuchtes Geschirrhandtuch legen.
6. Drei Korianderblätter, vier Crevetten und jeweils etwas vom Gemüse auf die Mitte des Reisblattes legen. Seitliche Ränder einschlagen, von unten her aufrollen und auf eine Platte legen. Fertige Rollen mit einem feuchten Geschirrhandtuch bedecken. Restliche Rollen auf dieselbe Weise formen.
7. Summerrolls mit dem Dip servieren.

Tipp

Reisblätter immer nacheinander in das kalte Wasser legen, so kleben sie nicht zusammen und trocknen beim Füllen nicht aus.





Bami Goreng mit AMC EXOTICA

Zutaten für 2 Personen

250 g	Schweinegeschnetzeltes
200 g	geschälte, tiefgefrorene Edamame
50 g	asiatische Bandnudeln
	Salz
2 EL	Sesamöl
1 EL	AMC EXOTICA
10 g	getrocknete Mu-Err Pilze (Judasohren, ersatzweise Shiitake Pilze)
1	Karotte
250 g	Pak Choi
1	kleine, rote Chilischote
1	Knoblauchzehe
1	kleines Stück Ingwer
2 EL	süß-scharfe Asiasauce
2 EL	Sojasauce
	Pfeffer

Vor- und Zubereitungszeit

40 Minuten

AMC Produkte

Wok 32 cm

Audiotherm

1. Schweinegeschnetzeltes ca. 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, Edamame auftauen.
2. Nudeln in Salzwasser ca. 2 Minuten knapp gar kochen (Packungsangabe beachten), abgießen und mit Sesamöl und AMC EXOTICA mischen.
3. Mu-Err Pilze ca. 15 Minuten in warmem Wasser einweichen, herausnehmen, gut abspülen und vierteln.
4. Karotte schälen und in feine Streifen schneiden. Pak Choi putzen und Blätter längs halbieren.
5. Chilischote entkernen, Knoblauch und Ingwer schälen und alles fein hacken. Geschnetzeltes mit Küchenpapier trocken tupfen.
6. Wok auf höchster Stufe bis zum Brat-Fenster aufheizen, auf niedrige Stufe schalten, Schweinegeschnetzeltes anbraten und herausnehmen.
7. Karotte, Pak Choi, Edamame, Chili, Knoblauch und Ingwer ebenfalls kurz anbraten. Fleisch und Nudeln zugeben und alles unter Rühren heiß werden lassen. Asia- und Sojasauce dazugeben, alles gut mischen und mit Pfeffer abschmecken.

Tipp

Das Bami Goreng kann nach Belieben mit Omelettstreifen ergänzt werden.



AMC CHILI GEWÜRZE

Eine Bereicherung voller Schärfe und Harmonie für deine Küche mit den AMC Chili Gewürzen !

Woran mag es liegen, dass ein scharf gewürztes Chili con Carne, pikante Ćevapčići oder feurige Knabbernüsse so beliebt sind? Zum einen ist scharfes Essen sehr appetitanregend, zum anderen macht scharfes Essen sogar glücklich. Warum? Ganz einfach: Zunächst ist scharfes Essen für das Gehirn fast so etwas wie ein Schmerzsignal und dadurch werden dann Endorphine, die sogenannten Glückshormone, ausgeschüttet. Wir fühlen uns wohl und entspannt - ganz besonders dann, wenn die Speisen ausgewogen gewürzt und nicht einfach nur scharf sind.



RED VELVET – das Milde mit der samtigen Süße von Paprika



Zutaten: Chili, Zwiebel geröstet, Paprika edelsüß, Cayenne-Pfeffer



Unentbehrlich für Eintöpfe, Reisgerichte, Saucen und Schokoladen-Desserts

AMC RED VELVET verbindet die Schärfe von Chili und Cayennepfeffer mit der sanften Süße des Paprikapulvers zu einem genialen Geschmackserlebnis.

GOLDEN PUNCH – das Pikante mit der feinen Säure des Chilis Lemon Drops



Zutaten: Paprika gelb, Chili Lemon Drops, Senfsaat, Bockshornklee



Genau richtig für Salate, Hackfleisch, Dips und Gebäck

AMC GOLDEN PUNCH bringt mit der frischen Zitrusnote des Chilis «Lemon Drops» ein harmonisches Geschmackserlebnis in die Küche. Das perfekte sanfte Chili für alle, die eine feine Schärfe lieben.

GREEN FIERY – das Kräftige mit der besonderen Note von Kräutern und Zwiebeln



Zutaten: Paprika grün, Jalapeño Chili grün, Lauch, Liebstöckel, Zwiebel, Thymian



Die richtige Abrundung für Gemüse, Geflügel, Snacks und Kräuterbutter

AMC GREEN FIERY sorgt mit grünem Jalapeño für eine kräftige Schärfe. Die Zugabe von Zwiebeln und würzigen Kräutern rundet die Speisen ganz besonders ab.



Warmer Räucherlachs mit Chili-Butter mit AMC RED VELVET

Zutaten für 4 Personen

Räucherlachs:

1	unbehandelte Limette
3 EL	Ahornsirup
1 TL	grobes Meersalz
1 TL	AMC RED VELVET
½ TL	Korianderpulver
500 g	sehr frisches Lachsfilet mit Haut
40 g	Räuchermehl (oder 100 g Holzchips zum Räuchern)

Chili Butter:

1	unbehandelte Limette
100 g	Butter, weich
2 TL	AMC RED VELVET
1	Zucker
1 Prise	Salz

Vor- und Zubereitungszeit

50 Minuten

Marinieren: 2 Stunden

AMC Produkte

Topf 24 cm, 2,5 l

Siebaufsatz

Navigenio

Audiotherm

Softiera-Einsatz 24 cm

1. Limette heiß abwaschen und die Schale fein abreiben. Schale mit Ahornsirup, Salz, AMC RED VELVET und Koriander mischen und den Lachs damit bestreichen. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Stunden marinieren.
2. Mit Hilfe des Deckels 24 cm einen Kreis auf Backpapier aufzeichnen, ca. 2 cm größer ausschneiden und in den Siebaufsatz legen. Marinade vom Lachsfilet gut abstreifen und Lachs auf das Backpapier legen.
3. Topf gut mit Alufolie auskleiden und Räuchermehl oder Holzchips hineingeben. Topf auf Navigenio stellen und auf Stufe 6 bis zum Brat-Fenster aufheizen.
4. Siebaufsatz mit dem Lachs auf den Topf setzen und Deckel wieder auflegen.
5. Navigenio auf «A» schalten, ca. 10 Minuten im 60 C°-Programm garen.
6. Für die Chili-Butter die Limette heiß abwaschen und die Schale fein abreiben. Schale mit Butter und AMC RED VELVET verrühren und mit Zucker und Salz abschmecken. Bis zum Servieren kaltstellen.
7. Lachs nach Ende der Garzeit direkt warm oder nach Belieben auch kalt mit der Chili-Butter servieren.

Tipp

Bis die ideale Temperatur von 60°C erreicht wird, vergehen einige Minuten. Diese Zeit ist nötig, da der Navigenio sehr schonend heizt, um die Temperatur nicht zu hoch ansteigen zu lassen.



Couscous-Salat Salat mit Cranberries und Pistazien mit AMC GOLDEN PUNCH

Zutaten für 4 Personen

1	Knoblauchzehe
2	Karotten
1 TL	abgeriebene Zitronenschale
5 EL	Zitronensaft
5 EL	Olivenöl
1 TL	Honig
½ Bund	Petersilie
40 g	getrocknete Cranberries
50 g	Pistazien
400 ml	Gemüsebrühe
200 g	Couscous
4 TL	AMC GOLDEN PUNCH
	Salz, Pfeffer

Vor- und Zubereitungszeit

25 Minuten

AMC Produkte

Topf 20 cm, 3.0 l

Softiera-Schale 20 cm

EasyQuick

Audiotherm

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Karotten schälen und in feine Würfel schneiden. Für das Dressing Zitronenschale und -saft mit Olivenöl, Knoblauch und Honig mischen, Petersilie fein hacken. Cranberries und Pistazien grob hacken.
2. Ca. 150 ml Wasser in den Topf geben, Softiera-Schale in den Topf stellen, Gemüsebrühe, Couscous, AMC GOLDEN PUNCH und Karotten darin mischen.
3. EasyQuick mit Dichtring 20 cm aufsetzen. Topf auf höchster Stufe bis zum Dampf-Fenster aufheizen, auf niedrige Stufe schalten und ca. 4 Minuten im Dampf-Bereich garen.
4. Couscous mit einer Gabel auflockern und in einer Schüssel mit Cranberries, Pistazien und Salatdressing mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gehackte Petersilie darüberstreuen und servieren.



Gebrannte Chili-Nüsse mit AMC GREEN FIERY

Zutaten für 4 Personen

200 g	Cashewkerne
200 g	Zucker
100 ml	Wasser
2 TL	AMC GREEN FIERY
1 TL	Fleur de Sel

Vor- und Zubereitungszeit

30 Minuten

AMC Produkte

HotPan 24 cm

1. Cashewkerne, Zucker, AMC GREEN FIERY und Wasser gut mischen, in die Pfanne geben.
2. Kochstelle auf höchste Stufe schalten und Nüsse ohne Rühren erhitzen. Sobald es zu kochen beginnt, auf niedrige Stufe reduzieren.
3. Unter gelegentlichem Rühren mit einem Holz-Kochlöffel ca. 15 Minuten köcheln, bis das Wasser verdampft und der Zucker trocken ist. Ca. 5 Minuteniterrühren, bis der Zucker wieder schmilzt und sich um die Cashewkerne legt.
4. Fleur de Sel dazugeben und vermischen. Nüsse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit zwei Gabeln auseinanderziehen und mit genügend Abstand verteilen. Auskühlen lassen.

Maximiere dein Kocherlebnis mit den AMC Gewürzen!

Unsere einzigartigen AMC Gewürzmischungen
sind im E-shop erhältlich.



shop-amc.com/spices

AMC DEUTSCHLAND

Alfa Metalcraft Corporation
Handelsgesellschaft GmbH
55408 Bingen
Deutschland
Tel.: +49 6721-180 01

de@amc.info
www.amc.info



AMC Deutschland



[amc.deutschland](https://www.instagram.com/amc.deutschland)

kochen@amc.info
www.kochenmitamc.info



AMC Rezept Community

AMC INTERNATIONAL

Alfa Metalcraft Corporation AG
Buonaserstrasse 30
6343 Rotkreuz
Schweiz
T: +41 41 799 52 22

info@amc.info
www.amc.info



AMC International



AMC International



[amc_international](https://www.instagram.com/amc_international)

02/2022

