

Paprika geräuchert

Paprikapulver geräuchert hat eine milde rauchige Schärfe und ist trotzdem süß im Geschmack. Paprikapulver geräuchert spanischer Herkunft wird über Eichenholz geräuchert und erhält dadurch einen vorzüglich kräftigen Geschmack mit einer rustikalen Rauchnote. Paprikapulver geräuchert gibt Gulasch, Eintöpfen, Saucen, Marinaden und Schmorgerichten einen vorzüglich kräftigen Geschmack mit rustikaler Rauchnote. Es eignet sich weiterhin für gefüllte Paprika mit Hackfleisch oder Reis sowie zum Marinieren von Tomaten, Hähnchen, Geschnetzeltem und als optimales Grillgewürz und für Grillmarinaden. Ebenso zum Verfeinern von Steakbutter und Würzen von sweet Potatoe Fries oder zum Zaubern von leicht rauchig scharfen Gewürz-Öl und gibt vegetarischen Gerichten einen herzhaften rauchigen Pfiff.

Zubereitung: Paprikapulver geräuchert erst nach dem Anbraten zufügen und darauf achten, dass das Fett nur mäßig heiß ist. Nach Möglichkeit immer am Ende der Garzeit zufügen.

Dosierung: Nach Bedarf.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1925 kj
Brennwert kcal	461 kcal
Fett	12.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	2.3 g
Kohlenhydrate	55.3 g
davon Zucker	10.3 g
Eiweiß	14.0 g
Salz	0.2 g

Zutaten

Paprika, Rauch