



WELCHE GEWÜRZE IN WELCHE MÜHLE?

Am besten entfalten Gewürze ihre Aromen, wenn sie unmittelbar vor der Verwendung frisch gemahlen werden. Folgend eine Auflistung, welche Gewürze sich mit welcher Seemühle am besten mahlen lassen. Sie haben eine weitere Gewürzempfehlung für uns? Lassen Sie es uns wissen.

Gewürz	Mühlen mit Kegelmahlwerk	Mühlen mit Reibmahlwerk	Streuer
Anis	Gewürzmühle		
Chili (getrocknet)	Gewürzmühle (fein zerschnitten)	Chili Mühle (ganze Schoten)	
Ingwer (getrocknet)		Muskatmühle	
Kaffeebohnen	NEU Kaffeemühle		
Kakaobohne		Muskatmühle	
Kardamom		Muskatmühle	
Koriander	Gewürzmühle		
Kräuter	Gewürzmühle		
Kümmel	Gewürzmühle		
Minze (im Zucker)			Zuckerstreuer
Muskat		Muskatmühle	
Nelken	Gewürzmühle		
Pfeffer	Gewürzmühle		
Piment	Gewürzmühle		
Salz	Gewürzmühle		
Sternanis		Muskatmühle	
Tonkabohne		Muskatmühle	
Vanilleschote (im Zucker)			Zuckerstreuer
Zimtstange	Gewürzmühle (fein zerstoßen)	Zimtmühle (grob zerstoßen)	