

Gewürz	Geschmack	Scharf / Mild*	Passt zu	Bitte beachten
Anis	süßlich, frisch, leicht herb	mild	Weihnachtsgebäck, Fruchtsuppen oder -pürees, Fisch, Gurken	am besten immer frisch im Mörser zerstoßen
Chili (Cayenne-Pfeffer)	feurig scharf	schärfer geht's nicht	Fleisch- und Fischgerichte der Asia-, Thai und Mexiko-Küche	gibt es in sehr unterschiedlichen Schärfegraden
Galgant	ingwerähnlich, aber milder	würzig scharf	Rezepten aus Süd-Ost-Asien	zu kaufen in Asialäden
Gewürznelken	würzig-warm, leicht scharf, leicht süßlich	wenig scharf	Äpfeln, Wild, Kohl, Glühwein, Weihnachtsgebäck	das Pulver verliert schnell an Aroma
Ingwer	scharf-zitronig	frisch-scharf	vielen Rezepten Indiens und des Orients, Fisch und Fleisch, Backwaren	beim Einkauf auf glatte Schale achten
Kardamom	warm-zitronig	leicht scharf	Weihnachtsgebäck, Wurstwaren	große braune Kardamomkapseln sind sehr würzig
Koriander	mild süß-nussig	nicht scharf	Brot, Schmorgerichten	nicht verwechseln mit Korianderkraut
Kreuzkümmel (Cumin)	frisch-aromatisch	leicht scharf	Gerichte des Orients und Lateinamerikas	vor der Zubereitung ohne Fett rösten
Kümmel	warm, leicht pfeffrig-süß, deftig-würzig	leicht scharf	deftige Speisen mit Kartoffeln, Kohl, Wintergemüse, Eintöpfen	zum Kümmel passen nur wenige Gewürze wie Pfeffer oder Chili
Kurkuma	leicht pfeffrig-holzig	mild	Rezepte der Indien-Küche, insb. Currygerichte	dunkel lagern, da sehr lichtempfindlich
Muskat und Macis	warm, leicht süßlich, hocharomatisch	nicht scharf	Kartoffel- und vielen Gemüsegerichten	immer frisch reiben
Paprikapulver	je nach Sorte mild bis scharf, süß bis angenehm-bitter	von fruchtig bis beißend-scharf	Gulasch, Eintöpfen, Fleischgerichten	je heller das Pulver, desto schärfer der Geschmack
Pfeffer	würzig-scharf, leicht erdig	beißend-scharf	Grundgewürz-Zutat	weißer Pfeffer am schärfsten
Piment (Nelkenpfeffer)	warme Note der Gewürznelke und leichte pfeffrige Schärfe	leicht pfeffrig scharf	Weihnachtsgebäck, Wild, Sauerbraten, Fleischsaucen und -suppen	Körner passen gut in jede Pfeffermühle
Safran	warmes, einzigartiges Aroma mit angenehmen Bitterton	nicht scharf	Risotto, Fischsuppe, Desserts	günstige Angebote auf Märkten vieler Urlaubsländer oft mit Kurkuma gestreckt
Sternanis	ähnlich Anis: süßlich-frisch	mild	Weihnachtsgebäck, China-Küche	die Fruchtwände, nicht die Samen bergen das Aroma
Vanille	duftig, warm, süßlich	nicht scharf	Süßspeisen	benutzte Vanillestange in Zucker einlegen
Wacholder-beeren	leicht bitter-harzig	nicht scharf	Wild, Lamm, Beizen, Sauerkraut, Fleischterrinen	für schnelle Rezepte besser im Mörser zustoßen
Zitronengras	zitronig-frisch	angenehm mild	Suppen, Fisch, helles Fleisch	wird nur zugegeben, nicht mitgegessen
Zimt	duftig-süßes, warmes Aroma	nicht scharf	süße Milchgerichte, Obstdesserts, Lamm, Sauerbraten	anders als Cassia-enthält Ceylon-Zimt kaum schädliches Cumarin

* Einschätzung des Schärfegrades kann individuell stark variieren