



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

Pfeffer - eine wahre Vielfalt an Aromen

Liebe Glasfütterer,

ihr gehört doch mit Sicherheit nicht zu denjenigen, die gemahlene Pfeffer aus dem Pfefferstreuer verwenden! Bei dieser (gastronomischen) Unart kann der Pfeffer keine Aromen verströmen. Und dabei bieten die verschiedenen Sorten eine wahre Aromenvielfalt! Die gebräuchlichsten echten Pfeffer sind bei uns grüner, schwarzer, weißer und roter Pfeffer, wobei die Farbe vom Erntezeitpunkt bzw. der Behandlung abhängt. Grüner Pfeffer ist eher mild und wird meist in Salzlake angeboten. Der weiße Pfeffer wird gerne zum Würzen von hellen Gerichten bzw. Saucen genommen (kaum sichtbar), ist aber grundsätzlich schärfer als der schwarze.



Foto Klaus Rupp

In Pfeffermischungen wird aus optischen Gründen auch gerne rosa Pfeffer beigegefügt. Weitere bei uns gebräuchliche Pfeffersorten bzw. pfefferähnliche Gewürze sind Langer Pfeffer, Kubebenpfeffer und Nelkenpfeffer (Piment). Wichtig bei allen Pfefferarten oder Konsistenzen ist, dass ihr die Früchte zerkleinert, ob in der Gewürzmühle, im Mörser oder mit dem Messerrücken. Erst dann können sich die ätherischen Öle und das Alkaloid Piperin (verantwortlich für die Schärfe) entfalten. Aber genau wie beim Würzen mit Salz oder Chili gilt auch hier: vorsichtig würzen. Schärfe kann man zwar auch nachträglich mildern, verändert aber immer den Gesamtgeschmack.

Probiert's aus und habt Spaß dabei!
Euer Norbert