

Bengalischer Pfeffer

by Andreas - Montag, Februar 27, 2017

<http://mundgericht.de/index.php/bengalischer-pfeffer/>



Bengalischen Pfeffer (auch unter den Namen Stangenpfeffer oder langer Pfeffer geläufig) findet man heute nur fast noch in Asialäden. Er ist von den überall angebotenen Pfeffersorten fast verdrängt worden. Seinen Ursprung hat er in Indien, wo er auch heute noch viel verwendet wird. Im Geschmack ähnelt er stark den handelsüblichen Pfeffersorten, ist aber ein wenig süß-säuerlich und gibt daher eher milden Gerichten ein fruchtiges Aroma. Er kann im Mörser oder einer Pfeffermühle geschrotet werden. Ich verwende bengalischen Pfeffer sehr gern, wenn ich indisch koche. Außerdem ist er eine sehr schöne Deko.

Weitere Empfehlungen:

Sternanis

Der Sternanis ist die Frucht des im Südwesten Chinas und in Vietnam wachsenden Magnolienbaumes....

Fond vom Schwein - Schweinebrühe

Von Schweinebrühe hört man hierzulande nicht oft, was daran liegen mag, dass im Deutschen das ...

Muskatblüte

Die rote Muskatblüte ummantelt die Muskatnuss. Getrocknet ist sie karamellfarben. Beim Ma...