

Sternanis

by Andreas - Sonntag, März 22, 2009

<http://mundgericht.de/index.php/sternanis/>



Der Sternanis ist die Frucht des im Südwesten Chinas und in Vietnam wachsenden Magnolienbaumes. Er kann als Pulver zermahlen (z.B. im chinesischen Fünf-Gewürze-Pulver) oder im Ganzen mitgekocht werden. Aus der chinesischen Küche ist er nicht wegzudenken. Auch in Teilen Indiens findet er Verwendung.

Wir in Deutschland benutzen den Sternanis eher weniger. Höchstens zur Weihnachtszeit im Glühwein oder in Kombination mit Äpfeln, Quitten oder Rhabarber als Gelee.

Man kann aber auch ein tolles [Orangengelee mit Sternanis](#) herstellen.

Weitere Empfehlungen:

Teltower Rübchen

Dieses feine Gemüse wächst nur in der Gegend von Teltow in der Nähe von Berlin. Es bedarf der...

Türkische Zuckerwatte

In der Türkei sind diese wie Wolle anmutenden Zuckerknäuel (Pismaniye) eine der beliebtesten S...

Bengalischer Pfeffer

Bengalischen Pfeffer (auch unter den Namen Stangenpfeffer oder langer Pfeffer geläufig) findet ...