

Kleine Gewürzkunde - Anis & Sternanis

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

ANIS - STERNANIS

Anleitung:

Ausser der Namensähnlichkeit haben beide Gewürze fast keine Gemeinsamkeit. Die im Mittelmeerraum kultivierte, krautige Anispflanze bildet Runde, 3-6 mm lange Samen, ihr süßlich frisches Aroma wird vor allem bei Weihnachtsgbäckerei und Kompottobst geschätzt, passt aber auch zu Fisch, Gemüse und Geflügel, Brot, Desserts und Heißgetränken. Sternanis, die Früchte des des Suedchina stammenden Magnolienbaumes, bestehen aus 6-10 sternförmig angeordneten Kapseln mit je 1 Samenkern. Sternanis duftet wie Anis, ist im Geschmack aber süßlich-scharf und feurig. Er darf in der Kueche nie fehlen. Man würzt mit ganzem Stern oder nur mit einigen Zacken.