

## Kleine Gewürzkunde - Kapern

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

*KAPERN*

---

### Anleitung:

Kapern sind geschlossenen Blütenknospen des Kapernstrauches, die Angetrocknet und in Salzwasser, manchmal auch in Essiglake oder in Öl Eingelegt werden. Im Mittelmeerraum sind sie beliebt, auch wir schätzen ihr herbes, leicht bitter-würziges Aroma in vielerlei Gerichten, wie Königsberger Klopsen, Frikassee und Tatar, Eiergerichten, Salaten, Saucen, wie Remoulade und Vinaigrette. Die Qualität der Kapern hängt von ihrer Größe ab; die kleinsten, Nonpareills genannt, sind die feinsten, gefolgt von Surfines, Capucines und Capottes. Kapern (auch angebrochene Glaeser) können gut im Kühlschrank aufbewahrt werden, solange die Knospen von der Lake bedeckt sind. Sollte nicht mehr genügend Lake vorhanden sein, kann man etwas Salzwasser (oder Öl) angießen - niemals jedoch Essig; er verdirbt die Kapern.