

Kleine Gewürzkunde - Kardamom

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

KARDAMOM

Anleitung:

Die dreieckigen Samenkapseln der Kardamompflanze, einer Ingwer-Verwandten, gehören zu den teuersten Gewürzen der Welt. Häufig werden darum nicht nur die Samen, sondern auch die Samenkapseln gemahlen, was allerdings durch den Zusatz "in Schale Gemahlen" gekennzeichnet werden muss. Da gemahlener Kardamom schnell sein Aroma verliert, ist es sinnvoll, nur kleine Mengen zu kaufen oder die Kapseln im Mörser selbst zu zerstossen. Im Geschmack ist er süßlich, leicht brennend und erinnert an Eukalyptus. Mit Kardamom würzt man Brote, Gebäck, Süßspeisen und Getränke, ferner ist er Bestandteil einiger Curry-, Weihnachts- und Würstgewürzmischungen. Aus der indischen Kueche ist er nicht wegzudenken, und die Araber schätzen ihn sogar als Würze in ihrem Kaffee. In unseren Breiten hat Schweden den größten Verbrauch.