

Kleine Gewürzkunde - Koriander

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

KORIANDER

Anleitung:

Die kugeligen, beige bis gelbbraunen Samen gehören wohl zu den Ältesten Gewürzen, die wir kennen. Frisch haben Koriandersamen 1 Unangenehmen Geruch, jedoch getrocknet duften sie aromatisch, Schmecken würzig, leicht brennend und erinnern ganz zart an Orangenschale. Koriander ist das typische Gewürz für Lebkuchen, Printen und Spekulatius und fester Bestandteil von Curry, vielen Chutneys, Brot Und Würstgewürzen. Alle Hülsenfrüchte und Kohlgerichte werden Durch Koriander viel bekömmlicher, und auch Fleisch, Gemüse, Aal, Wild und Pasteten harmonieren gut mit ihm. Erst beim Kochen entwickelt er sein volles Aroma, und bevor Sie ganze Samen selbst mahlen, sollten Sie sie kurz in der Pfanne rösten. Cilantro, das frische Koriandergrün ähnelt äußerlich der Petersilie, duftet und würzt aber intensivbeissend.