

Kleine Gewürzkunde - Kuemmel

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

KUEMMEL

Anleitung:

Bayerischer Schweinebraten, Gulasch, Harzer Kaese und Backblechkartoffeln sind ohne Kuemmel ebenso undenkbar wie deftige Eintoeöpfe, Sauerkraut und Kohlgerichte. Denn sein hoher Gehalt an Aetherischem Oel, das appetitanregend und krampfloesend wirkt, macht Diese und alle anderen fetten Speisen bekoemmlicher und leichter Verdaulich. Aus dem selben Grund wird Kuemmeloel auch zur Herstellung Von Likoeren und Schnaepsen, wie etwa des Aquavits, verwendet. Kuemmel duftet stark aromatisch und schmeckt angenehm beissend Wuerzig. Er wird als Samen und gemahlen angeboten, wobei das Aroma im Zweiten Fall schnell schwindet. Wer zwar den Geschmack schaezt, Nicht aber auf die Samen beissen moechte, kann sie zum Garen in einem Mullsaeckchen in den Topf haengen. So lassen sie sich vor dem Servieren wieder muehelos und vollstaendig entfernen.