

Kleine Gewürzkunde - Kurkuma

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

KURKUMA

Anleitung:

Ihre gelbe Farbe verdanken Curry, Senf und viele Essiggemuese der (zuvor gebruehten und getrockneten) gemahlene Wurzel der Kurkumapflanze, die darum Gelbwurz heisst. Die Kurkuma kommt aus Suedostasien zu uns. Sie gehoert zur Familie der Ingwergewaechse und aehneln diesen nicht nur in der Form der Wurzel, Auch Duft und Geschmack weisen Gemeinsamkeiten auf. Kurkuma duftet Aromatisch ingweraehnlich und schmeckt, wie Ingwer, brennend scharf, Doch kommt eine leicht bittere Note hinzu. Darum sollte Kurkuma stets Sparsam dosiert werden. Man schaezt das Aroma in Worcestersauce und Vielen Marinaden, doch harmonisiert es auch bestens mit Fisch, Gefluegel und Eiern, mit Saucen und mit Mayonnaisen. Fast Ausschliesslich die gemahlene Wurzel koennen wir kaufen, selten die Ganze, und bereits getrocknete.