

Kleine Gewürzkunde - Muskatnuss & Macis

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

MUSKATNUSS

Anleitung:

Der Muskatbaum liefert gleich 2 Gewürze: Muskatnuss und Macis, faelschlicherweise haeufig Muskatbluete genannt. Auch die Muskatnuss ist keine Nuss, sondern der getrocknete Samenkern der aprikosenaehnlichen Fruechte, dessen aromatischer Duft und feurigwuerziger, zart-bitterer Geschmack zum Aromatisieren von Gemuese, Kartoffeln, Saucen, Suppen, Backwerk, Wurstwaren und Getraenken geschaezt wird. Sein Aroma wird erst beim Reiben frei, schwindet dann aber schnell. Darum sollte man Muskatnuss stets frisch reiben, denn sie haelt ihr Aroma 2 bis 3 Jahre. Macis ist der getrocknete, orange-braune fleischige Samenanlage, der in Streifen gemahlen gehandelt wird. Allerdings gilt auch hier, dass Sie moeglichst zu den ganzen Streifen greifen sollten - das Pulver verliert schnell sein Aroma. Macis ist suesslichbitter, aber feiner und zarter als Muskatnuss, wuerzt jedoch ebenso intensiv. Beide sollte man darum nur sparsam verwenden.