

Kleine Gewürzkunde - Nelken

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

NELKE

Anleitung:

Ebenso wie die Muskatbaeume sind die Gewuerznelkenbaeume auf den Molukken beheimatet, und noch heute kommen Nelken in vorzueglichen Qualitaeten von dort. Mittlerweile beliefern uns jedoch auch andere Laender mit tropischem Seeklima damit, denn nur in Seenaehue koennen Nelkenbaeume gedeihen. Sobald sich ihre Bluetenknospen von Gruen in Rosa verfaerben, aber noch geschlossen sind, werden sie gepflueckt und getrocknet, bis sie eine kraeftig rot-braune Farbe aufweisen. Sie duften enorm stark und schmecken dominierend feurig-wuerzig, so dass man sie extrem sparsam dosieren muss. Mit Nelken wuerzt man hierzulande Lebkuchen und Heissgetraenke, Rotkohl, Wild- und Schweinebraten, fruchtige Suessspeisen und Eingemachtes. Als Wuerzzutat fuer Suppen und Fonds dient haeufig eine mit 1-2 Nelken sowie 1 Lorbeerblatt gespickte Zwiebel.