

## Kleine Gewürzkunde - Pfeffer

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

*PFEFFER*

---

### Anleitung:

Echter Pfeffer, ob schwarz, weiss oder gruen, stammt von derselben Pflanze, einem bis zu 9 m hoch rankenden Kletterstrauch, ab. Fuer schwarzen Pfeffer pflueckt man die unreifen, gruenen Beeren, Laesst sie ein paar Tage fermentieren und dann in der Sonne trocknen, Bis sie schrumpelig und schwarz sind. Bei weissem Pfeffer bleiben die Beeren bis zur Rotfaerbung am Strauch. Dann waessert man sie 8 Tage, entfernt das Fruchtfleisch und Trocknet sie ebenfalls in der Sonne, bis sie gelblich weiss sind. Gruener Pfeffer wird unreif geerntet und (lose oder noch am Zweig) in Essig oder Salzlake oder auch durch Spezialtrocknung konserviert, Manchmal auch gefriergetrocknet. Ab und zu sind auch die frischen Zweige im Handel. Schwarzer Pfeffer wuerzt besonders scharf und leicht brennend, etwas Milder der weisse, und der gruene ist aeusserst mild, mit vollem Aroma Getrockneter Pfeffer sollte immer frisch gemahlen oder zerstoessen Werden, da sich sein Aroma nach dem Zerkleinern extrem schnell Verfluechtigt. Ganze Beeren dagegen bleiben jahrelang schoen wuerzig. Weitere Scharfmacher Beim rosa Pfeffer handelt es sich nicht um echten Pfeffer, sondern um Die Samen einer pfeffer-verwandten Pflanze. Er schmeckt Suesslich-wuerzig, leicht scharf. Auch der Szetchuan-Pfeffer ist kein echter. Die getrockneten roten Kapseln stammen vielmehr von einem chinesischen Baum und werden vor Der Verwendung geroestet, um ihre intensive Schaerfe voll zu Entfalten. Obwohl Cayennepfeffer als schaerfster von allen gilt, ist auch er kein Pfeffer, sondern Gewuerz-Paprika, zu denen die zu Cayenne vermahlene Chilischoten botanisch gehoeren. Die ganzen Schoten werden ausserdem Frisch getrocknet und eingelegt verwendet, mal in Gruen und mal in Rot.