

Kleine Gewürzkunde - Piment

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

PIMENT - NELKENPFEFFER

Anleitung:

"Nelkenpfeffer" nennt man die Beeren auch bei uns, und die Engländer bezeichnen sie sogar als "Allspice", als "Gewürz für alles". Beide Namen entstanden völlig zu Recht, vereinen doch die Dunkel-braun bis rötlich-braun-gelben Pimentkörner in sich den Duft von Nelken, Zimt und Muskat sowie eine schwache Pfefferscharfe. Alle Speisen, denen diese Gewürze Geschmack geben sollten, können bestens mit Piment zubereitet werden. Kein Wunder, dass Piment Bestandteil vieler Gewürzmischungen ist: In Curry und Lebkuchengewürz gehört es ebenso wie in Worcestersauce, in zahlreiche Würstgewürze und Mischungen für Beizen und Marinaden. Wie für alle Gewürze gilt auch hier, dass die ganzen Körner das Aroma weit länger umschließen als das Pulver. Übrigens hielt Kolumbus die Beeren einst für Pfeffer, und so nannte man sie Pimienta, was wiederum Pfeffer bedeutet.