

Kleine Gewürzkunde - Zimt

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

ZIMT

Anleitung:

Der hochwertigste Zimt ist Ceylon-Zimt, den man auch Kaneel oder Canehl nennt. Die Rinde der Zimtbaumschoesslinge wird abgelöst und von allen Korkschichten und Primaer-Rinden befreit. Dann schiebt man 10-60 dieser hauchdünnen Rinden ineinander und trocknet sie. Guter Zimt ist gleichmässig gebräunt und schmeckt süßlich und feurigbrennend. Etwas Herber und weniger edel als der Ceylon-Zimt sind Cassia (China-Zimt) und Padang-Zimt, die beide von anderen Bäumen stammen und weniger aufwendig entrindet werden. Bei beiden trocknet man die Rinden einzeln, wobei sich Cassia einseitig und Padang-Zimt beidseitig zusammenrollt. Ceylon-Zimt wird meist in Stangen, die beiden anderen eher gemahlen angeboten. Zimt passt zu Süßspeisen ebenso wie zu herzhaftem und ist in Gewürzmischungen wie beispielsweise in Curry enthalten.