

Weihnachtliche Gewürze

Der Duft von Anis, Kardamom und Nelken versetzt uns in Weihnachtsstimmung und ruft Wohlbefinden hervor. Was gibt es Schöneres, als es sich bei kaltem Wetter zu Hause gemütlich zu machen und leckere Köstlichkeiten zu zaubern, die dann mit Genuss verzehrt werden können?

Gewürze sind in der Weihnachtszeit einfach unverzichtbar. Sie bringen das unverwechselbare Aroma in unser Gebäck und winterliche Getränke. Neben den Klassikern Vanille und Zimt gibt es aber auch etwas weniger bekannte Weihnachtshelfer, die außerdem unter dem Jahr in der kreativen Küche nicht fehlen dürfen.

Anis – vielseitige Gewürzsamen

Anis zählt zu den ältesten bekannten Gewürzen und wird wegen seines süßlichen Geschmacks auch als süßer Kümmel oder süßer Fenchel bezeichnet. Die Anispflanze ist ein bis zu 60 cm hohes Sommergewächs. Sie hat

tiefgespaltene, runde Blätter und weiße Blüten.

Die hellgrau-grün oder grau-bräunlich, leicht sichelförmigen Samen sind 3 bis 6 mm lang. Anis ist besonders beliebt für Weihnachtsgebäck sowie Brot, Kuchen und Obstspeisen. Mit dem vielseitigen Gewürz lassen sich aber auch Suppen, Eintöpfe, Getränke und Süßspeisen verfeinern. Vielen sind sicherlich auch mit Anis versetzte Spirituosen wie der griechische Ouzo bekannt.

Die Anissamen harmonieren ebenfalls sehr gut mit Fisch, Rotkohl oder Roter Bete.

Im Jahr 2014 wurde Anis sogar zur Heilpflanze des Jahres gekürt. Seine lindernde Wirkung bei Verdauungsbeschwerden sowie schleimlösende und hustenstillende Wirkung sind vom Volksmund überliefert.

Kardamom – aromatische Samenkapseln

In den grünen Samenkapseln der Pflanze stecken die wertvollen, dunklen Samen mit ihrem intensiv würzigen, süßlich-scharfen Aroma. Bei gemahlenem Kardamom sind in der Regel auch die ausgereiften grünen Fruchtkapseln mit vermahlen. Kardamom ist bei uns nicht so sehr bekannt wie beispielsweise in Schweden, wo damit Lebkuchen und Glühwein verfeinert werden. Er findet vielfach Verwendung in Gewürzmischungen der indischen und arabischen Kü-

che sowie in Gewürztees wie Chai-Mischungen. In den arabischen Ländern wird gemahlener Kardamom auch gern zum Aromatisieren von Kaffee verwendet. Probieren Sie es doch mal aus: dazu 1 Prise Kardamom auf 2 TL Kaffeepulver dosieren – und Sie werden von dem feinen Geschmack begeistert sein. Ob für süße oder

salzige Speisen, Kardamom ist eine Bereicherung für Ihre Küche.

Gewürze bringen
das Aroma in
unser Gebäck und
winterliche Getränke.

Gewürznelke – der Weihnachtsklassiker

Bei diesem süßen-aromatischen Duft denken wir sofort an Weihnachten. Die getrockneten Blütenknospen des Gewürznelkenbaums sind ein unver-

zichtbarer Begleiter in der Winterzeit. Sehr dekorativ und dazu noch betörend duftend ist eine mit Nelken gespickte Orange. Ob im Punsch und Lebkuchen oder zur geschmacklichen Abrundung von Rotkohl und Wildgerichten, dieses Aroma versetzt uns in Entzücken. Gemahlene Nelken sollten erst zum Ende der Garzeit zugegeben werden und generell empfiehlt sich damit ein sparsames Dosieren. Ein sehr hoher Anteil an unterschiedlichen ätherischen Ölen sorgt für den sehr kräftigen, feurig-würzigen Geschmack.



Wussten Sie eigentlich, ...

... dass Sie die Qualität von ganzen Nelken einfach mit Wasser testen können?

Legen Sie die ganzen Nelken in ein Wasserglas und schauen Sie was passiert. Nelken, die zu Boden sinken oder sich senkrecht im Wasser aufstellen sind qualitativ hochwertig. Nelken, die waagrecht oben schwimmen, sind von schlechterer Qualität.