

Pfeffer



...und was sich so nennt...

echter Pfeffer (piper nigrum)

Pflanze: Der Pfefferstrauch ist eine mehrjährige Kletterpflanze, an der in Trauben die Früchte wachsen. Diese sind zuerst grün und werden mit zunehmender Reife zuerst gelb, dann rot. Frische Pfefferbeeren kann man roh essen. Sie sind eher süßlich und nur wenig scharf. **weißer Pfeffer** wird von der roten Schale befreit und nicht fermentiert getrocknet. Er ist vorwiegend neutral scharf und nicht so aromatisch wie

grüner Pfeffer, der mit der noch grünen Fruchtschale schnell getrocknet (z.T. gefriergetrocknet) wird.

schwarzer Pfeffer dagegen wird vor dem Trocknen einer Fermentation unterworfen, d.h. man lässt ihn mit Hilfe eines Edelschimmels verfaulen und trocknet ihn später. Dadurch wird er aromatischer und auch schärfer als der grüne und der weiße Pfeffer.

Buntpfeffer wird aus allen drei Arten und roten Schinusbeeren gemischt.

Szechuan-Pfeffer (Zantoxylum pepericum DC)

Pflanze: verschiedene Rautengewächse, kleine brune/schwarze Kapsel Früchte.

Ursprung: Zentral-, Süd-, Südost- und Ost-Asien, hauptsächlich Himalaya.

Geschmack: Zitronig-fruchtiges Aroma, die Schärfe kommt erst nach einiger Zeit.

Verwendung: Bestandteil von asiatischen Würzmischungen. Passt zu Fleisch und Nudelgerichten.

Cubebenpfeffer (Stielpfeffer) (Piper

cubeba.)

Pflanze: Kletterpflanze, Kennzeichen, der kleine Stiel an jedem Korn. **Ursprung:** stammt aus Indonesien, wird vorwiegend in Sri-Lanka angebaut

Geschmack: aromatisch, scharf und etwas bitter. Ähnlich dem Nelkenpfeffer.

Verwendung: Schmeckt gut zu Fleisch und Gemüse.

Cayennepfeffer, spanischer Pfeffer

(Capsicum sp.)

Pflanze: Chili-Strauch. Die Schoten werden getrocknet und gemahlen.

Ursprung: Ursprung Süd- und Mittelamerika sowie Ostasien. Cayennepfeffer ist eine scharfe Variante des, als "gemahlene Chillies" oder Chilipulver vertriebenen Gewürze. Sie werden viel aus Fernost importiert. Auf der Insel Cayenne, obwohl Namensgeber, wurde es wohl nie angebaut.

Geschmack: etwas süßlich, sonst leicht scharf bis extrem scharf, je nach Sorte und Qualität.

Verwendung: in der gesamten asiatischen Küche von Indien bis Korea. Aber auch in Europa und Amerika inzwischen weit verbreitet. Chilipulver ist Bestandteil vieler Mischgewürze wie Curry, dem es seine Schärfe verleiht.

Jalapeño-Pfeffer grün (Capsicum annum)

Pflanze: Chiligewächs mit grünen dreieckigen Früchten. Die Samen werden zu Pulver zermahlen.

Ursprung: Heimisch in Mittel- und Südamerika. Hauptsächlich aus Mexiko stammend.

Geschmack: Zitronig-würzig. Sehr aromatisch, mittlerer Schärfegrad.

Verwendung: üblich für typische "Tex-Mex"-Küche. Ideal für schärfere Salsas und Guacamole.

Habañero-Pfeffer rot (Capsicum chinense)

Pflanze: gehört ebenfalls zu den Paprikagewächsen

Ursprung: ursprünglich aus Yucatan, heute aus der Karibik, Panama, Costa Rica und den USA.

Geschmack: Abgesehen von einer extremen Schärfe, tropisch-fruchtig. Lange Zeit "schärfste Chili der Welt" (bis zu 500.000 Scoville!)

Verwendung: fester Bestandteil, der brasilianischen, mexikanischen und peruanischen Küche