

Zubereitungszeit:

Kochzeit:

Menge fuer:

**Pfefferähnliche Gewürze**

In der Küche haben sich längst weitere Gewürze, aus anderen Küchen etabliert. Teilweise mitsamt den fremden, z.B. asiatischen Rezepten, teilweise auch für neue und aufregende Geschmacksinnovationen mit vertrauten Lebensmitteln. Auch in dieser Kategorie sind aromatisch-scharfe, pfefferartige Gewürze zu finden. In Zukunft könnten noch weitere Gewürze, mit grosser Küchentradition anderswo, wie der Tasmanische Pfeffer oder die pfefferscharfen Blätter des Wasserpfeffers bei uns ihre Freunde finden.

Rosa Pfeffer oder Brasilianischer Pfeffer (*Schinus terebinthifolius*):

Rosa Pfeffer, der auch Brasilianischer Pfeffer genannt wird, sieht aus wie Roter Pfeffer, ist mit diesem aber nicht verwandt. Bei uns kennt man die Beeren vor allem aus Mischungen mit Schwarzem, Weisssem und Grünem Pfeffer zu Dekorationszwecken. Rosa Pfeffer sind die Beeren eines südamerikanischen, 10 bis 20 m hohen Baumes aus der Familie der Anacardiaceen oder Sumachgewächse, deren bei uns bekannteste Vertreter Pistazien, Mangos, Kashewnüsse aber auch der Essigbaum sind. Ein naher Verwandter mit grosser Tradition bei den Inkas ist der Peruanische Pfefferbaum (*Schinus molle*), dessen Früchte etwas grösser sind. Ausser zu Heilzwecken und zum Würzen wurden die Beeren zum Aromatisieren des typischen Biers verwendet. Rosa Pfeffer ist weich, kaum scharf, dafür süsslich, leicht bitter und aromatisch. Er ist sehr reich an phenolischen Gerbstoffen, deren gesundheitlicher Wert diskutiert wird. Rosa Pfeffer ist eine Delikatesse. Er passt zu allen mild aromatischen Gerichten und ist ein unvergleichliches Gewürz in Kombination mit Schokolade.

Sichuan bzw. Szechuan-Pfeffer oder Anispfeffer (*Zanthoxylum piperitum*):

Der Szechuanpfeffer, der auch Zitronenpfeffer genannt wird, entstammt der Familie der Rutaceen, deren bekannteste Vertreter die Zitrusarten sind. Die zahlreichen Arten der Gattung *Zanthoxylum* kommen aus Japan, Korea und Nordchina aber auch aus Indonesien. Der Gattungsname lässt sich auf die Beschreibung "Gelbholz" zurückführen, das den bedornten kleinen Strauch auszeichnet. Verwendung als Gewürz finden die Fruchtkapseln, die von den darin enthaltenen bitteren, schwarzen Samen getrennt werden. Die trockenen rotbraunen Kapseln enthalten 2 bis 4 % ätherische Öle, vielfach die gleichen wie Zitronenschalen. Die Schärfe kommt von Säureamiden. Der wenig scharfe, dafür prickelnd, leicht säuerliche, den Mund ein wenig betäubende Szechuanpfeffer ist ein sehr wichtiges und typisches Gewürz der chinesischen, japanischen, indonesischen und indischen Küche und Bestandteil der aromatischen Gewürzmischung aus der Provinz Szechuan. In Japan werden auch die frischen Blätter als Gewürz verwendet. Szechuanpfeffer wird auch in der ayurvedischen und chinesischen Heilkunde vielfältig genutzt.

**Zutaten**

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten	Bemerkungen
1	1	TL	Sternanis	
2	1	-	TL Fagara	siehe unten
3	0.5	TL	Kassie	siehe unten
4	1	TL	Fenchelsamen	
5	0.5	TL	Gewürznelken	

**Zubereitung**

- Alle Zutaten zusammen mahlen. In luftdichter Dose 3 bis 4 Monate haltbar.
- Ausser der fünf oben genannten Gewürze kann die Mischung noch ein oder zwei weitere Gewürze enthalten: Kardamom, getrockneten Ingwer oder Süssholzwurzel. Sternanis beherrscht Aroma und Geschmack.
- Das beste Aroma entwickeln die Gewürze aber in einer Gewürzmühle, um sie bei Bedarf immer frisch zu mahlen.
- Fagara: (auch genannt Anispfeffer, Szechuan-Pfeffer, Chinesischer Pfeffer, Blütenpfeffer; Pflanze ist nicht mit dem uns bekannten schwarzen und weissen Pfeffer verwandt).
- Kassie: (den uns bekannten Zimtstangen sehr ähnlich, aber dunkler und mit dickerer Rinde. Als Ersatz können auch Zimtstangen genommen werden. Beide sind nahe verwandt).

Zubereitungszeit:

Kochzeit:

Menge fuer:

---

Koriander ist ein Gewürz, dass vom Aussehen der italiensichen Petersilie sehr ähnlich ist. Wird in der asiatischen und auch südamerikanischen Küche in vielen Rezepten verwendet.



Zubereitungszeit:

Kochzeit:

Menge fuer:

Eine köstliche Gewürzmischung.

Za'tar (arab. Thymian) ist eine traditionelle, köstliche Gewürzmischung (u.a. Thymian, Sumak, Sesam, Salz). Es wird in einer Schale serviert. Alle tunken ihr Brot zuerst in Olivenöl, Quark oder Joghurt und dann im Za'tar. Für viele palästinensische Familien ist dies ihr Nachtmahl.

Ein gutes Rezept ist auch Za'tar mit Olivenöl zu vermischen, ganz fein gehackte Tomaten und Knoblauch begeben und das ganze auf getoastetes Brot geben (es eignet sich für Toastbrot ausgezeichnet auch etwas älteres Brot).

Ich bereite jeweils gleich ein halbes Kilo, weil auch die Kinder ganz versessen auf diese Mischung sind. Am besten schmeckt die Tunke, wenn man sie ein paar Stunden vor dem Essen zubereitet hat.

Die Gewürzmischung kann man auch selber variieren. Es ist dann zwar nicht mehr Za'tar, aber es schmeckt auch ganz gut. Nebst Thymian eignet sich auch Majoran und Oregano ganz gut um solche Gewürzpasten zu machen.

## Zutaten

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten	Bemerkungen
1	50	g	Sesamsamen	
2	25	g	Sumach gemahlen	
3	35	g	Thymian, trocken, gemahlen	

## Zubereitung

- 1 Sesamsamen bei mittlere Hitze ein paar Minuten unter ständigem Umrühren rösten.
- 2 Wichtig ist auch das verwendete Öl. Olivenöl ist ein ausgezeichnetes Öl, aber auch mit anderen erstklassigen Ölen gibt es ganz leckere Resultate. Man darf halt einfach keine industrielle Massenprodukte verwenden.