

Kardamom



Produkteinformation

Familie:	Ingwergewächse
Heimat:	Indien und Sri Lanka
Typische Kennzeichen:	Der Geschmack ist würzig, süsslich-scharf

Kardamom stammt ursprünglich aus Südindien und Sri Lanka. Ein grosses Exportland ist heute auch Guatemala, weitere Anbauländer sind Tansania, Madagaskar, Papua-Neuguinea und Vietnam. Die Pflanze wird bis zu 5 Meter hoch.

Kardamom ist eine Gewürzart. Die Kapsel Früchte werden kurz vor der Reife von Hand gepflückt, da sie sich ansonsten öffnen und so die Samen verloren gehen. In arabischen Ländern wird dem Kardamom eine aphrodisierende Wirkung nachgesagt.

Die Samen enthalten ein ätherisches Öl, welches dem Kardamom sein Aroma verleiht. Da es leicht verfliegt, sollte man ganze Kapseln dem zimtähnlich aussehenden Kardamompulver vorziehen und diese erst bei Bedarf mörsern oder mahlen. Beim Mörsern drückt man den Stössel auf die Kapsel, bis sie aufspringt. Dann wird die Hülle entfernt und der Samen zerrieben.

Anwendung

- ❖ Als Füllung für Gewürzkissen: Kardamom mit dem Mörser zuerst verkleinern.
- ❖ Als vielseitiges Küchengewürz zum Würzen von diversen Fleischgerichten, Grilladen, Fischen, Brot und Backwaren, Süssspeisen. In der Weihnachtsbäckerei ist Kardamom ein fester Bestandteil von Christstollen, Lebkuchen, Pfeffernüssen und andere Weihnachtsbackware.

Besonderer Tipp

Eine Messerspitze Kardamom (die Samen mörsern) verfeinert schwarzen Tee oder verleihen Sie Ihrem Kaffee eine orientalische Note, indem Sie dem Kaffeepulver eine Prise Kardamom begeben.