

Koriander



Produkteinformation

Familie:	Doldenblütler
Heimat:	Südosteuropa und Mittlerer Osten
Typische Kennzeichen:	Aromatisch würzig, besitzt anisähnlichen Geschmack

Erste Nachweise der Verwendung von Koriander stammen aus der Zeit von 6000 vor Christus in Israel. Verwendet wird die Pflanze schon seit 5000 vor Christus und wird in Sanskrit-Schriften und in Babylon erwähnt. Die Samen wurden auch schon im alten Ägypten verwendet und bei Ausgrabungen gefunden. Auch zur Römerzeit war Koriander bekannt.

Wegen seines warmen, aromatischen und würzigen Duftes wird es auch in der Parfumindustrie verwendet. Es dient hauptsächlich zum Abrunden und Harmonisieren der einzelnen Bestandteile.

Anwendung

- ❖ Als Füllung für Gewürzkissen: Den Koriander mit dem Mörser zuerst verkleinern.
- ❖ Als Küchengewürz gemahlen zum Würzen von Brotteig, Kleingebäck, Kohlgerichten, Hülsenfrüchten und Kürbis. Koriander ist Bestandteil von Gewürzmischungen wie Currypulver, Currypaste und Lebkuchengewürz und wird auch zur Likörherstellung verwendet. Neben salzigen Speisen wie Fleisch, Wurst, Sauce und Gemüse kann der Koriander auch zu Kompott, Marinaden und Weihnachtsgebäck verwendet werden. Auch Brot kann damit gewürzt werden.

Besonderer Tipp

Die Samen sollten bei Gebrauch als Küchengewürz angeröstet und nach Möglichkeit immer frisch gemahlen werden.