



Quatre épices

Die »vier Gewürze« sind eine traditionelle Gewürzmischung der französischen Küche. Ein Allrounder, um vom Braten bis hin zum Dessert Gerichte raffiniert abzurunden.

ZUTATEN:

BASIS-GEWÜRZE:

- 4 EL weißer Pfeffer
- 1 EL Muskatnuss (eine Nuss gerieben)
- 1 TL Nelken
- 1 TL Zimt (etwa 1/4 Stange)

OPTIONAL DAZU:

- 1/2 TL Ingwerpulver
- 2 Msp. Macisblüte
- 5 Stück Piment
- 1/2 TL Koriandersamen
- 1/4 Sternanis

VORBEMERKUNG: Die Basisgewürze ihrer Reihenfolge nach im Verhältnis 8 : 2 : 1 : 1 verwenden. Der Zimt wird oft auch durch Ingwer ersetzt und /oder auch Piment zugefügt. An anderer Stelle wird auch schwarzer Pfeffer verwendet. Der mildere und feinere weiße Pfeffer wurde hier bevorzugt. – Der Autor rundet die Basis-Mischung nach den vorgestellten Rezeptangaben optional ab. – Die Mischung hat eine fein-pfefferige, blumig-fruchtige Geschmacksnote.

1 GEWÜRZMISCHUNG: Pfeffer, Zimtstange, Piment, Koriander, Sternanis und Nelken trocken in einer Pfanne anrösten bis die Körner springen und alles zu duften beginnt. Klassisch im Mörser fein zerreiben. Frisch geriebene Muskatnuss, Ingwerpulver und Macisblüte hinzufügen und alles gut vermischen.

Die Quatre épices in ein möglichst dunkles Gläschen füllen und auch dunkel aufbewahren.

VERWENDUNG: Verwendet wird es universell, besonders für Wildragouts, Pasteten und Würste, für Gewürzgerichte, eingelegte Zwiebeln, Kürbisse, Terrinen, in Schmorgerichten und Ähnlichem sowie als Lebkuchengewürz. Es passt besonders gut zu rotem Fleisch, Geflügel, Wachteln und Braten. In der Küche Frankreichs wird es auch für Schweinefleisch, besonders für die Herstellung von Wurstwaren, Terrinen und Pasteten verwendet. Sein universeller Einsatz unterstreicht auch die Feinheit von Frucht und Geschmack, um Kuchen, Lebkuchen, Torten, Cremes, Kekse oder Kompott zu würzen. – Die Würzkraft ist sehr stark, deshalb behutsam verwenden.