



www.gewuerzkarawane.de

Stern-Anis



(Lat. *Illicium verum*), auch Chinaanis oder Badian genannt.

Die getrockneten Früchte des bis zu 6 m hohen, immergrünen Sternanisbaumes kommen ursprünglich aus China und gehören zur Familie der Magnoliengewächse. Sie werden heute jedoch auch in Südostasien kultiviert: in der Reifezeit springen die Sternanisfrüchte auf und zeigen zwischen ihren Fächern jeweils 8-10 glänzende, braune "Sterne". Diese werden geerntet und anschließend getrocknet.

Geschmack & Aroma

Sternanis gleicht im Geruch und Geschmack dem Anis. Sein Aroma ist jedoch feiner, wenngleich auch etwas bitterer.

Verwendung

Sternanis wird als ganze Frucht oder gemahlen angeboten. Es würzt Glühwein oder Teemischungen. Gemahlen passt Sternanis zu zartem Gebäck, wie Anisplätzchen, Springerle, Lebkuchen, aber auch zu süß-saurem Schweinefleisch- und zu chinesischen Entengerichten mit Dim-Sum-Füllungen. Es würzt Süßes, wie Pflaumenmus und Pudding.

Lagerung

In fest schließenden Dosen kühl und dunkel aufbewahren. So halten sich die getrockneten Früchte bis zu 3 Jahre.

Anwendung in der Heilkunde

Sternanis gilt als reizmilderndes und schleimförderndes Hustenmittel, ist in Bronchitis und Gallentees enthalten und wirkt außerdem blähungstreibend.

Küchentipp

Sternanis verträgt sich gut mit anderen Gewürzen, so z. B. mit Pfeffer, Nelken, Ingwer, Zimt und auch Sojasauce. Deshalb ist es auch Bestandteil vieler Gewürzmischungen, wie Fünfgewürzpulver und Pfefferkuchengewürz.