



www.gewuerzkarawane.de

Szechuanpfeffer



(Lat. *Zanthoxylum piperitum*), auch Anispfeffer, Japanischer Pfeffer oder Sichuanpfeffer genannt.

Die getrockneten Früchte eines zur Familie der Rautengewächse gehörenden, kleinen Baumes werden vor allem in der chinesischen und japanischen Küche verwendet. Der in Japan, Korea und im Norden Chinas wachsende Baum hat gefiederte Blätter, die denen des Vogelbeerbaumes ähneln. Aus den weißen oder grünlichen Blüten werden Kapseln, die man im unreifen Zustand erntet und dann trocknet, Szechuanpfeffer ist aber nicht mit dem echten Pfeffer verwandt.

Geschmack & Aroma

Szechuanpfeffer schmeckt stark pfeffrig, beißend scharf und hat ein leichtes Zitronenaroma.

Verwendung

Szechuanpfeffer gibt es ganz oder gemahlen zu kaufen. Im Mörser grob zerstoßen oder in einer Pfeffermühle gemahlen passt er besonders gut zu Fisch, aber auch zu Schweinefleisch, Hähnchen und Ente sowie zu Suppen Reis und Nudeln. Beliebt ist er auch an chinesischen Gerichten.

Küchentipp

Die rostroten Körner werden vor Gebrauch stets ohne Fett in einer beschichteten Pfanne angeröstet, damit sich ihr Aroma optimal entfaltet. Danach mahlt man sie oder zerstößt sie im Mörser. Szechuanpfeffer immer sparsam dosieren. 2 Die Chinesen mischen den gerösteten und gemahlene Szechuanpfeffer im Verhältnis 5:1 mit Salz und würzen mit dieser Mischung gerne gegarte Speisen.