



www.gewuerzkarawane.de

Zimt



Zimt.

Es ist eine Sammelbezeichnung für Ceylon-Zimt, Kassia-Zimt und Padang-

Die getrocknete innere Rinde des Zimtbaumes, der zu den Lorbeergewächsen gehört, zählt zu den ältesten Aromastoffen der Welt. Schon vor über 4000 Jahren verströmte Zimt in den chinesischen Küchen seinen aromatischen Duft. Die Ägypter verwendeten Zimt vornehmlich, um ihre Mumien damit einzubalsamieren. Bei den Völkern des Alten Orients erfreute sich Zimt als Duftstoff großer Beliebtheit. Und auch als Medizin war er gegen jegliches Leiden beliebt. Seine Würzkraft entdeckte man erst im Mittelalter. Die Klosterköche von St. Gallen sollen ihn zuerst als Zutat an Fischgerichten verwendet haben.

Bei Zimt unterscheidet man zwischen drei Arten: (Lat. *Cinnamomum verum*), auch Canehol oder Kaneel genannt. Er stammt aus Ceylon, dem heutigen Sri Lanka, und wird auch in Indonesien, auf Madagaskar, auf den Kleinen Antillen und in Mittelamerika angebaut. Die Rinde der Zimtbaumschößlinge wird abgelöst und von allen Kork- und Primärschichten befreit. Dann schiebt man 6-10 dieser hauchdünnen Innenrinden ineinander und trocknet sie.

Geschmack & Aroma

Ceylon-Zimt ist hocharomatisch, fein und süßlich im Geschmack und von hellbrauner Farbe. Es gibt ihn als Stangenzimt oder als gemahlenes Pulver zu kaufen.

(Lat. *Cinnamomum burmannii*), auch Cassia vera genannt. Er stammt aus Indonesien und wird heute vor allem auf Sumatra angebaut. Wie auch der China-Zimt wird Padang-Zimt weniger aufwendig entrindet. Beim Trocknen rollt sich seine Rinde beidseitig auf. Er wird oft gemahlen oder in groben Stücken angeboten. Padang-Zimt schmeckt etwas herber und nicht so fein wie Kassia-Zimt. (Lat. *Cinnamomum aromaticum*), auch China-Zimt genannt. Er kommt aus dem südlichen China und aus Indonesien, wird ähnlich angebaut wie der Ceylon-Zimt. Allerdings wird er weniger aufwendig entrindet. Beim Trocknen rollen sich die Rinden einseitig zusammen. Kassia-Stangen sind derb und dunkelbraun in der Farbe. Er wird allerdings hauptsächlich gemahlen angeboten. Kassia-Zimt schmeckt etwas bitterer als Ceylon-Zimt, ist allerdings hocharomatisch.

Verwendung

Zimt verwendet man gemahlen, als ganze Stange oder in Stücke gebrochen. Als ganze Stange oder Bruch passt er zu Kompott, Saucen, Milch- und Obstsuppen, aber auch zu Wildragouts, zu Punsch, Glühwein, Rumtopf und eingelegten Früchten. Gemahlen würzt das Pulver Milchreis und Bratäpfel, aber auch Lamm- und Geflügelgerichte. Der Kruste eines Schweinebratens gibt Zimt eine besonders delikate Note.

Lagerung

Zimtstangen in fest schließenden Behältern kühl und dunkel aufbewahren. Sie behalten ihr Aroma bis zu 3 Jahre. Zimtpulver verliert schnell an Aroma. Zimt vor guter Qualität ist gleichmäßig gebräunt.

Rezeptvorschlag: Pflaumenketchup

Für 4 Personen

- 500 g frische Pflaumen
- 125 g Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück frischer Ingwer (ca. 4 cm lang)
- 2 eingelegte Chilischoten
- 4 EL Rotwein
- Schale und Saft von 1 unbehandelten Orange
- 3 EL Rotweinessig
- 70 g brauner Rohrzucker
- 1/2 TL Macis
- etwas Salz
- 1/2 TL gemahlener Zimt

Die Pflaumen waschen, halbieren und entkernen. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und in Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und ebenfalls würfeln. Pflaumen, Schalotten, Knoblauch und Ingwer zusammen mit dem Rotwein, dem Orangensaft und der -schale sowie mit Essig, Zucker, Chilischoten und den Gewürzen in einem Topf zum Kochen bringen. Alles zugedeckt etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen, dann weitere 30 Minuten ohne Deckel bei schwacher Hitze einkochen lassen. Die Sauce im Mixer pürieren und erneut erhitzen. Sie nochmals mit den Gewürzen gegebenenfalls abschmecken, in ein Schälchen geben und abkühlen lassen.