



## PFEFFER

Name	Geschmack	Besonderheit / Verwendung in der Küche
<b>Andaliman Pfeffer</b> (indonesischer Zitruspfeffer) Herkunft: Sumatra	fruchtige, intensive Zitrusnote	Handverlesen im Urwald geerntet, werden die Ranken in der Indonesischen Sonne in Schilfkörben getrocknet, wo der Andaliman fast 90% seines Gewichtes verliert. Sehr rar, nicht kultivierbar, 100% Wildwuchs. Passt sehr gut zu Salaten, Geflügel, Fischgerichten, in Kombination mit Ingwer und vor allem in der asiatischen Küche
<b>Grüner Pfeffer</b> Herkunft: Indien	frischer, dezent scharfer Geschmack	Grüner Pfeffer frisch vermahlen würzt Schwein, Huhn, Meeresfrüchte, Fisch oder Kalbfleisch
<b>Kampot Pfeffer</b> echter roter Pfeffer Herkunft: Kambodscha	aromatisch, fruchtig mit einer kräftigen Schärfe	Echter Roter Pfeffer ist eine seltene Pfefferspezialität aus den vollkommen reifen, ungeschälten Pfefferfrüchten. Die Kampot-Pfeffer aus der gleichnamigen Region in Kambodscha zählen zu den besten Pfeffern der Welt. Das schwül-heiße Klima und die schweren Lehmböden dieser Gegend schaffen die perfekte Grundlage für beste Pfefferqualitäten. Der Anbau erfolgt traditionell in reiner Handarbeit. Kampot Pfeffer passt ideal zu Fleisch, Geflügel und Fisch.
<b>Kubeben Pfeffer</b> Herkunft: Indonesien	bitter-süßlich mit dezentere Schärfe	Der Kubeben-Pfeffer ist in Java und anderen indonesischen Inseln heimisch, wird aber auch in anderen Gebieten Indonesiens und in Sri Lanka angebaut. Die Früchte werden noch grün geerntet und an der Sonne getrocknet, bis sie tief braunschwarz sind. Geeignet für Fisch, Meeresfrüchte, Käse, Chutneys, Schweinefleisch, Geflügel
<b>Langer Pfeffer</b> Herkunft: Indien	süßlich, scharf, mit zimtartiger Note	Langer Pfeffer ist eine kletternde Pflanze, Das Verbreitungsgebiet zieht sich vom Norden Indiens bis nach Indonesien. Die an Weidenkätzchen erinnernden Fruchtstände werden in verschiedenen Reifestufen geerntet und getrocknet. Langer Pfeffer lässt sich gut Mörsern oder man bricht ihn in Stücke und gibt ihn dann in eine Gewürzmühle. Verwendung in der Küche zu allen Fleischgerichten, besonders Wild, Fisch, Eintöpfe, kräftige Käsesorten, Kompotte, Süßspeisen
<b>Mönchspfeffer</b> gehört zur Familie der Eisenkrautgewächse. Keuschlamm samen oder auch Agnus Castus	würzig, leicht brennend und pfeffrig	Mönchspfeffer, auch Keuschlamm samen genannt, wird heutzutage eher als Heilpflanze verwendet und hat Seltenheitswert in der deutschen Küchen. Früher wurde schwarzer Pfeffer öfter mal mit Keuschlamm ersetzt. Passt besonders gut zu Kartoffel und Eiergerichten. Erst am Ende der Garzeit zugeben, da er sonst leicht bitter werden kann.
<b>Paradieskörner</b> Guineapfeffer, Meleguetapfeffer	Scharf, warm, würzig, herb	Afrikanische Gerichte, Schmorfleisch, Gemüse, Fisch, Likör, Lebkuchen
<b>Rosa Pfefferbeeren</b> (Schinusbeeren) Herkunft: Brasilien	fruchtige leichte Süße, leicht prickelnd, kaum Schärfe	Die aus Brasilien stammenden Schinusbeeren wachsen an Sträuchern und an bis zu 12 Meter hohen Bäumen. Sie passen wunderbar zu Soßen, Geflügel, Fleisch und Wildgerichten, aber auch zu süßen Desserts, zartem Gemüse wie Spargel oder zu Käse.





Name	Geschmack	Verwendung in der Küche
<b>Schokoladenpfeffer</b> (langer Pfeffer klein) Herkunft: Sumatra	nach Kakao und Schokolade duftend, mit leichter Schärfe	Im Aroma unterscheidet er sich von anderen Gewürzen durch seine außergewöhnlich feine Schokonote, die wohl einzigartig ist. Harmonisiert hervorragende zu dunklem Fleisch und Wildgerichten, Gemüse, Würzmischungen, Süßspeisen & Schokolade und Früchten
<b>Szechuan Pfeffer</b> Herkunft: China	prickelndes, zitroniges Aroma mit leichter Schärfe	Namensgeber dieses „unechten“ Pfeffers ist die chinesische Provinz Sichuan, wo er heimisch ist. Er wächst meist wild an Büschen und Sträuchern bis in hohe Gebirgsregionen. Szechuan Pfeffer passt zu allen Wokgerichten, hellen Geflügelsorten und Fischgerichten. Wird viel in der asiatischen Küche verwendet.
<b>Tasmanischer Pfeffer</b> (Bergpfeffer) Herkunft: Australien	erst fruchtiges Aroma nach Kirsche und Wacholder, dann sehr scharf	Tasmanischer Pfeffer ist ein immergrüner Strauch von 2 – 3 Meter Höhe. Er wächst ausschließlich in den Regenwaldgebieten Tasmaniens und New South Wales im Südwesten Australiens. Die Erntemengen dieser wild wachsenden Spezialität sind sehr gering. Passt zu allen Wildgerichten und dunklen Fleischsorten, in der australische Küche. Erst zum Schluss zugeben und nicht lange kochen.
<b>Tellicherry Pfeffer</b> Herkunft: Indien	voller Geschmack, fruchtige intensive Schärfe	TGSEB = Tellicherry Garbled Special Extra Bold – steht für besonders sorgfältige Hand-Selektierung der dicksten und schönsten Pfefferbeeren nach der Trocknung. Tellicherry-Pfeffer ist intensiver, wärmer und nussiger im Geschmack als der gewöhnliche schwarze Pfeffer. Verwendung am besten nur in der Mühle, stets frisch gemahlen und sehr sparsam. Er passt zu allen Fleischsorten, kann auch als Universal-Pfeffer verwendet werden.
<b>Tiger Pfeffer</b> schwarzer Malabar Pfeffer Herkunft: Indien	intensiv-fruchtig, angenehm warme Schärfe	Diese Pfeffer-Spezialität kommt aus einem Naturschutzgebiet im Hochland der Malabarküste, im Bundesstaat Kerala ganz im Süd-Westen Indiens. Angebaut wird er von bäuerlichen Erzeugergemeinschaften. Der Pfeffer wird handgepflückt und sonnengetrocknet.
<b>Weißer Pfeffer</b> Herkunft: Indien	intensiv, lange Schärfe	Weißer Pfeffer wird aus vollreifen orangen bis rötlichen Pfefferfrüchten gewonnen. Er passt zu Fisch, hellen Geflügel-Sorten, Gemüse, Reis und Nudeln, sowie zu allen hellen Soßen und Suppen.
<b>Wilder Voatsiperifery Pfeffer</b> Herkunft: Madagaskar	erdige, fruchtig-zitronige Note, angenehme warme Schärfe	Voatsiperifery Pfeffer wächst nur in den wilden Urwäldern von Madagaskar. Die reifen roten Früchte wachsen an den jungen oben liegenden Trieben des bis zu 20 Meter hohen Baumes im tropischen Urwalde. Geerntet wird ausschließlich von Kleinbauern auf traditionelle Weise von Hand. Zu Wild, dunklem Geflügel, Lamm, dunkle Soßen, Schokolade

Wir sind 24 Stunden für Sie da in unserem

**ONLINE SHOP**

[www.shop.teanova.de](http://www.shop.teanova.de)

