

CAPPERI SOTTO SALE - KAPERN IN SALZ

CHF 8.10 **inkl. MwSt.**

Campisi

Inhalt: 150 g
Region: Sicilia / ITALIEN
Kategorie: Fisch / Kapern | Kräuter / Samen / Beeren

SKU: 303-1
Kategorien: Campisi, Delikatessen, Fisch / Kapern, Italien, Sicilia - Sizilien

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Kapern in Salz einzulegen ist eine der ältesten Methoden diese haltbar zu machen und dabei ihren würzig-pikanten Geschmack zu bewahren. Die Blüten des Kapern-Busches lassen sich zwar auch mit Essig konservieren, verlieren dabei aber an Geschmack und der hierbei aufgenommene Essig, kann subtile Gerichte dominieren.

Kapern schmecken frisch geerntet bitter und sind roh ungeniessbar. Erst durch das Welken und anschliessende Konservieren entwickeln sie Caprinsäure und Senfölglycoside, die den Kapern den typischen, säuerlich-scharfen Geschmack verleihen.

Die in Salz eingelegten Kapern sollten vor Verwendung für einige Minuten gewässert oder zumindest gut abgespült werden, damit das überschüssige Salz entfernt wird.

Danach können sie vielseitig verwendet werden. Unverzichtbar für eine gute Caponata oder ein Vitello tonnato, für Fisch- und Pasta-Gerichte mit mediterranem Touch, auf der Pizza, zu Tapas oder als Bestandteil zu Antipasti-Tellern. Kapern harmonieren perfekt mit Zitrone, Petersilie und Sardellen.

Zutaten: Kapern 82%, Sizilianisches Meersalz 18%

Das Produkt vor Sonnenlicht und Wärme schützen.