

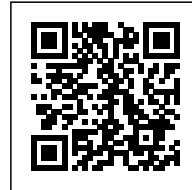


## CARDAMOM

**CHF 10.00 CHF 14.00** inkl. MwSt.

### Pfeffersack & Söhne

Füllmenge: 50g  
Ursprung: Südindien  
inkl. Keramiktopf, handgefertigt



SKU: 193

Kategorien: [Delikatessen](#), [Deutschland](#), [Gewürze / Chili / Pasten](#),  
[Kräuter / Samen / Beeren](#)

## PRODUKT-BESCHREIBUNG

### Cardamom - das vielseitige Gewürz für süße und herzhafte Gerichte

Cardamom ist in Mitteleuropa vor allem als typische Zutat in **Lebkuchen, Spekulatius** und Weihnachtsgebäck bekannt. In Skandinavien wie Dänemark oder Schweden wird er dagegen traditionell für die Würzung von Würsten und Pasteten genutzt. Sein unverwechselbares Aroma kombiniert **erfrischende Zitrusnoten** mit würzigem Eukalyptus, leicht pfeffriger Schärfe und feinen Kräutern – ideal für **Fleisch, Fisch, Gemüse, Obstkompotte** oder sogar für Kaffee. Auch in **indischen Currys, Glühweinen, Chai-Tee** und **arabischem Mokka** entfaltet Cardamom seine aromatische Vielfalt.

dieser Cardamom stammt aus **Guatemala**, wo er mit viel Sorgfalt angebaut wird. Die Kapseln enthalten bis zu **8 % ätherische Öle** und werden nur **mit Schale** angeboten, sodass die wertvollen Aromen optimal konserviert bleiben. Vor der Verwendung empfiehlt es sich, die Kapseln kurz trocken zu rösten, die Samen aus der Schale zu lösen, anschließend zu mörsern und direkt zu verwenden – da gemahlener Cardamom sein Aroma schnell verliert. Wer vorsichtiger dosieren möchte, kann die Kapseln auch in einem Teebeutel mitkochen lassen, damit sich die Aromen schonend entfalten.

### Anwendungstipps:

Cardamom entfaltet sein volles Aroma am besten bei Hitze und eignet sich daher besonders für die warme Küche, von Currys und Eintöpfen bis hin zu Gebäck, Dessertkompotten oder aromatisierten Getränken.

### Herkunft & Wissenswertes:

Ursprünglich stammt Cardamom aus **Südindien und Sri Lanka** und wird dort wahrscheinlich schon seit Jahrtausenden kultiviert. Historische Aufzeichnungen in der nordindischen Literatur datieren rund auf 1000 v. Chr. In der griechischen und römischen Antike wurde Cardamom vorrangig als **Heilmittel und zur Parfümherstellung** genutzt. Über Handelsrouten gelangte er schließlich nach Mitteleuropa, wo er in Skandinavien möglicherweise schon von den Wikingern eingeführt wurde. Cardamom gedeiht am besten bei **tropischen Temperaturen**, viel Niederschlag und Höhenlagen zwischen 600 und 1.500 Metern.