



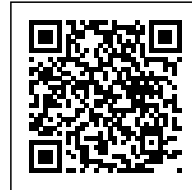
MALABAR PFEFFER

CHF 10.00 CHF 13.00 inkl. MwSt.

Pfeffersack & Söhne

Füllmenge: 60g

Ursprung: Südwestindien, Malabarküste
inkl. Keramiktopf, handgefertigt



SKU: 203

Kategorien: [Delikatessen](#), [Deutschland](#), [Gewürze / Chili / Pasten](#),
[Pfeffer](#), [Pfeffersack & Soehne](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Malabar Pfeffer ist ein vielseitiges Gewürz für die tägliche Küche und verleiht Gerichten eine **charaktervolle, aromatische Schärfe**, ohne aufdringlich zu wirken. Er zählt zu den besten Pfeffersorten, die im Hochland der indischen Malabarküste wachsen. Die Pfefferkörner erkennt man an einem leicht grünlichen Schimmer und sind sehr aromatisch und scharf. Am besten kommt sein volles Aroma **frisch gemahlen oder grob zerstoßen** direkt am Tisch oder kurz vor dem Servieren zur Geltung. Da Malabar Pfeffer einen hohen Anteil an ätherischen Ölen enthält, ist er **hitzeempfindlich** – daher sollte er nicht während des Kochens hinzugefügt werden.

Beliebte Einsatzmöglichkeiten:

Pasta-Gerichte wie Cacio e Pepe

Frisch gemahlener Malabar Pfeffer mit geriebenem Pecorino zu einer cremigen Sauce vermengen – einfach, klassisch und würzig.

Gegrilltes Fleisch & Geflügel

Vor dem Servieren grob zerstoßen über Steaks, Lammkoteletts oder knusprige Hähnchen geben – für einen aromatischen, pfeffrigen Kick.

Reis- & Couscoussalate

Eine Prise Malabar Pfeffer bringt frische, ätherische Noten in mediterrane oder orientalische Salate, besonders in Kombination mit Zitrusöl.

Ofen- & Grillgemüse

Nach dem Garen großzügig darübermahlen – ideal für Auberginen, Zucchini, Karotten oder Fenchel.

Dressings & Vinaigrettes

In Senf-Dressings, Joghurtsoßen oder Limettenvinaigrette einarbeiten – für ein würzig-frisches Finish.

Dosierhinweis:

Malabar Pfeffer ist intensiv im Geschmack. Schon **3-5 Umdrehungen aus der Mühle** oder etwa **¼ TL frisch gemörsert** reichen aus, um Gerichte perfekt abzurunden. Für das beste Aroma erst kurz vor dem Servieren zugeben.