


**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.