



## PARADIESKÖRNER

CHF 10.00 CHF 16.00 inkl. MwSt.

Pfeffersack & Söhne



SKU: 212-1-1

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

## PRODUKT-BESCHREIBUNG

### Paradieskörner - exotisch, aromatisch und vielseitig

- Perfekt für Eintöpfe, Schmorgerichte, Gebäck, Getränke & mehr
- Würzig mit Anklängen von Ingwer, Kardamom und Zimt
- Exotische Pfefferalternative aus Westafrika - einzigartig, aromatisch und vielseitig einsetzbar

Unsere **Paradieskörner** bringen eine warme, würzige Note in deine Küche und eignen sich gleichermaßen für herzhaftere und süße Gerichte. Die kleinen Samen erinnern geschmacklich an **Ingwer, Zimt und Kardamom**, ohne auf der Zunge zu brennen. Sie lassen sich wie Pfeffer einsetzen, entfalten aber ein eigenes, unverwechselbares Aroma - leicht scharf, warm und aromatisch.

Vor der Verwendung sollten die Körner **frisch gemörsert** oder im Ganzen mitgekocht werden. Ihr volles Aroma kommt besonders zur Geltung, wenn sie **kurz in Fett angeröstet** oder sanft über längere Zeit mitgekocht werden.

#### Küchenanwendungen:

- **Eintöpfe & Gemüsegerichte:** ½-1 TL grob zerstoßene Paradieskörner pro 4 Portionen, mit Zwiebeln anrösten oder direkt mitgaren. Perfekt zu Kürbis, Kartoffeln, Linsen oder Räuchertofu.
- **Winterliches Gebäck & Lebkuchen:** Eine kleine Messerspitze fein gemahlener Samen verleiht Gewürzkuchen, Spekulatius oder Bratäpfeln besondere Tiefe. Harmoniert hervorragend mit Zimt, Nelke und Muskat.
- **Marinaden & Würzöle:** 1 TL leicht angeröstet mit Öl, Honig oder Senf vermengen - ideal für Ofengemüse, Kürbisgerichte oder pflanzliche Fleischalternativen wie Tempeh.
- **Getränke & Infusionen:** Eine zerstoßene Kapsel in Gin & Tonic, Glühwein oder Kräutertee gibt einen würzigen, überraschenden Twist.
- **Orientalische Küche & Gewürzmischungen:** Bestandteil von Ras el Hanout oder Qâlat daqqa; passt zu Couscous, Tajine oder Lammgerichten.

#### Dosierempfehlung:

Paradieskörner sind intensiv, aber nicht scharf. Für herzhaftere Gerichte reichen **½-1 TL pro 4 Portionen**, bei Süßspeisen genügt eine **Messerspitze**. Immer frisch zerstoßen verwenden und sparsam dosieren, damit sich das volle Aroma entfaltet.