

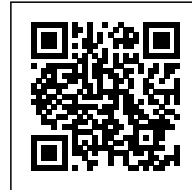


PIMENT

CHF 10.00 CHF 13.00 inkl. MwSt.

Pfeffersack & Söhne

Füllmenge: 40g
Ursprung: Südamerika
inkl. Keramiktopf, handgefertigt



SKU: 206

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

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Piment – auch als Nelkenpfeffer bekannt – ist ein vielseitiges Gewürz für **herzhafte und süße Speisen**. Sein komplexes Aroma entfaltet sich besonders intensiv, wenn die ganzen Beeren langsam in **Flüssigkeit oder Fett** mitziehen. Vor dem Servieren werden sie entfernt. Alternativ kann Piment fein zerstoßen werden und eignet sich ideal für **Gewürzmischungen, Backwaren und Teige**.

Empfohlene Verwendungsmöglichkeiten:

Sauerbraten & Wildgerichte

Drei bis fünf ganze Pimentkörner pro Liter Flüssigkeit zusammen mit Lorbeer, Zwiebeln und Essig mitschmoren. Das Ergebnis ist eine klassische, tiefwürzige Aromatik.

Jerk Chicken & pikante Marinaden

Fein gemahlener Piment kombiniert mit Knoblauch, Chili, Thymian und Limettensaft sorgt für eine authentisch karibische Würze.

Apfelgerichte & Weihnachtsgebäck

Ein bis zwei zerstoßene Beeren pro Rezept verleihen Kompott, Kuchen oder Plätzchen eine warme Note und harmonisieren hervorragend mit Zimt, Vanille und Muskat.

Essige, Pickles & Einlegegurken

Ganze Körner gemeinsam mit Senfsaat, Dill und Lorbeer in den Sud geben – ideal für aromatisches Einlegen.

Suppen, Eintöpfe & Brühen

Zwei bis drei Beeren beim Kochen mitziehen lassen, um Fonds und Suppen geschmacklich abzurunden.

Dosierhinweis:

Piment ist sehr aromatisch – oft genügen bereits wenige Körner. Für ein ausgewogenes Ergebnis empfehlen sich **2-5 Beeren pro Gericht**. Am besten mitkochen oder fein zerstoßen, da grob zerkauter Piment schnell dominant wirken kann.