

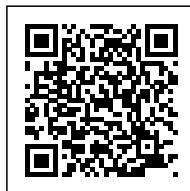


#### STANGENPFEFFER

CHF 10.00 CHF 14.00 inkl. MwSt.

#### Pfeffersack & Söhne

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



SKU: 210

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

#### PRODUKT-BESCHREIBUNG

**Stangenpfeffer (Langer Pfeffer)** ist ein aromatisches Gewürz mit intensiver Schärfe und süßlich-erdigen Noten. In der herzhaften Küche entfaltet er sein volles Aroma besonders gut beim langsamen Mitgaren in **Saucen, Currys, Suppen und Schmorgerichten**. Ob ganz verwendet oder frisch gerieben – Langer Pfeffer ist eine charaktervolle Alternative zu klassischem schwarzem Pfeffer.

#### Empfohlene Verwendung:

##### Schweinefleisch süß-sauer

Ganze Pfefferstangen im Schmortopf oder Dutch Oven mitgaren. Die würzig-fruchtige Schärfe ergänzt süße Zutaten wie Ananas ideal.

##### Currys & Schmorgerichte

Ein bis zwei Stücke zerbrechen und mitköcheln lassen. Besonders harmonisch mit Kokosmilch, Butter oder Ghee – für warme, komplexe Aromen.

##### Wildgerichte & Marinaden

Im Mörser zerstoßen und mit Öl, Honig und Knoblauch vermischen. Perfekt für Reh, Ente oder Lamm.

##### Gefülltes Gemüse

Fein gerieben über gefüllte Paprika oder Blumenkohlgerichte streuen. Sorgt für einen würzigen Akzent mit leichter Zimtnote.

##### Suppen & Brühen

Im Ganzen mitkochen und vor dem Servieren entfernen. Verleiht Tiefe und eine angenehm lang anhaltende Schärfe.

##### Dosierungstipp:

Langer Pfeffer ist kräftiger als schwarzer Pfeffer. Beginne mit **½-1 Stange pro Gericht**. Bei längerer Garzeit wird die Schärfe intensiver, bei kurzer Zubereitung stehen süßliche und florale Aromen im Vordergrund.