

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.