



Sternanis - Es weihnachtet sehr

Herkunft von Sternanis:

Der (Echte) Sternanis gehört zu der Familie der Sternanisgewächse und ist ein immergrüner Baum, der in China und Vietnam beheimatet ist. Der Baum erreicht eine Wuchshöhe von bis zu 20 Metern. Zwischen März und Mai sprießen seine Blüten gelb, aus denen im Oktober die typischen sternförmigen Samen wachsen. Die reifen Sternanis-Früchte werden dann als Gewürz genutzt. Sternanis wird heute vor allem in tropischen Gebieten, wie Thailand, Philippinen, Japan, Südchina oder Jamaika angebaut. Er kam ungefähr Anfang des 18. Jahrhunderts nach Deutschland.

Das Sternanis Aroma:

Der Geschmack und Duft von Sternanis ähnelt stark dem Anis, schmeckt dementsprechend leicht nach Lakritze, ist würzig, süß und leicht scharf. In den getrockneten Sternanis-Früchten sind etwa 5 bis 8 Prozent ätherische Öle enthalten, hauptsächlich Anethol.

Anwendung von Sternanis:

Sternanis ist vor allem bei Backwaren und in vielen Teemischungen zuhause. Außerdem ist es ein beliebtes **Gewürz** in der chinesischen, indischen und persischen Küche – unverzichtbar bei der Peking Ente und im asiatischen Fünf-Gewürze-Pulver.

Sternanis passt zu:

Wild, Geflügel, Schwein, Ente, asiatische Gerichte, Fisch, Saucen, Marinaden, Salat, Marmelade, Süßwaren, Gebäck, Lebkuchen, Tee, Punsch/Glühwein.

Sternanis-Tipp:

Sternanis in Kombination mit **Zimtstangen** und getrockneten Orangenscheiben ist hervorragend als Dekoration für die Adventszeit geeignet und versprüht nicht nur weihnachtliche Stimmung, sondern auch einen angenehmen Duft.

Sternanis ist in folgenden GEFRO-Produkten enthalten: