



## Pfeffer - Kostbar, exotisch, scharf

### Herkunft von Pfeffer

Der Pfeffer, bzw. Pfefferstrauch, gehört zur Familie der Pfeffergewächse. Die ursprüngliche Heimat ist Indien. Angebaut wird Pfeffer in Indonesien, Malaysia, Brasilien, Vietnam, Südamerika. Die Früchte des Pfefferstrauchs, die Pfefferbeeren bilden die Grundlage für den echten Pfeffer. Bekannt ist der Pfeffer – je nach Reifegrad - als schwarzer, grüner und weißer Pfeffer.

### Inhaltsstoffe von Pfeffer

In den Beeren des echten Pfefferbaums ist ätherisches Öl, sogenanntes Pfefferöl, und der Scharfstoff Piperin enthalten. Außerdem finden sich geringe Mengen an Mineralstoffen wie Kalium, Calcium, Natrium und Magnesium in dem Gewürz.

### Aroma und Geschmack von Pfeffer

Aroma und Geschmack der echten Pfeffersorten grün, schwarz und weiß sind verschieden, je nach Zeitpunkt der Ernte bzw. ihres Reifegrades. Schwarzer Pfeffer hat ein kräftiges, brennend-scharfes Aroma mit einer fein-fruchtigen Geschmacksnote. Weißer Pfeffer ist milder und aromatischer als die schwarze Sorte, grüner Pfeffer ist beißend-scharf mit frisch-würzigem Aroma. Langer Pfeffer ist von extremer Schärfe mit einer frischen, fruchtigen Note.

**Für die perfekte Mischung ist im GEFRO Gewürz-Pfeffer eine Pfeffermischung aus schwarzen, grünen und weißen Pfefferkörnern, verfeinert durch andere Gewürze, enthalten.**

### Anwendung von Pfeffer

**In der Küche:** Zum Würzen von Speisen wird Pfeffer als ganzes Korn, feines Pulver oder frisch aus der Mühle gemahlen verwendet. Das weltweit beliebte Allroundtalent würzt von feurig-scharf bis mild-pikant nahezu alle Speisen. Seine pikant-scharfe Würzkraft verleiht feinen **Fischspezialitäten** wie Lachs mit traditioneller Pfeffersoße ebenso Pep wie dem klassischen Pfeffersteak, Ragouts und Schmorbraten. Gerichte der **vegetarischen Küche** bekommen mit dem scharfen Universalgewürz den richtigen Kick. Doch auch zu Süßspeisen wie Schokolade, Weihnachtsgebäck oder Obst passt das scharfe Gewürz und schafft hier einen leckeren Kontrast.

### Pfeffer-Tipp:

Der typische Pfeffergeschmack entfaltet sich am besten, wenn die Körner kurz vor Gebrauch in der Mühle gemahlen werden. Wenn ein Gericht eine ganz besondere, exotische Geschmacksnote erhalten soll, eignet sich der grüne Pfeffer mit seinem Kräuteraroma.

Pfeffer ist beispielsweise in folgenden GEFRO-Produkten enthalten:

