



Rosa Beeren - die 'Weihnachtsbeeren'

Herkunft von Rosa Beeren

Rosa Beeren werden oft als Roter Pfeffer bezeichnet. Die Rosa Beeren sind jedoch botanisch nicht mit dem Pfeffer verwandt. Die Beeren wachsen an brasilianischen Pfefferbäumen (*Schinus terebinthifolia*), die bis zu 9 m hoch werden können. Der Schinus Baum gehört zur Familie der Sumachgewächse. Er ist beheimatet in Mittel- und Südamerika. Der Pfefferstrauch (*Piper nigrum* / Scharzer Pfeffer) gehört zur Familie der Pfeffergewächse. Die ursprüngliche Heimat der Pfeffergewächse ist Indien.

Die Erntezeit der Rosa Beeren ist von Ende November bis Anfang Februar. Nicht zu verwechseln sind die Rosa Beeren mit echtem rotem Pfeffer. Der echte Rote Pfeffer reift sehr lange am Pfefferstrauch und wird dann von Hand geerntet. Das macht den Roten Pfeffer sehr selten und teuer.

Die Rosa Beeren werden nicht nur als Gewürz genutzt, sondern auch gerne als Weihnachtsschmuck verwendet. Daher werden kommt wohl der Zweitname „Weihnachtsbeere“.

Aroma/Inhaltsstoffe:

Der Geschmack der Rosa Beeren ist leicht süßlich, pikant, aber nicht pfeffrig scharf. Der Geschmack erinnert ein wenig an Wacholder. Als ganze Frucht verströmen die Beeren keinen Duft. Werden sie aber zerstoßen oder gemörsert, entfaltet sich durch die enthaltenen, freigesetzten ätherischen Öle ein feines Aroma, das an Kiefern- oder Zedernholz erinnert. Da das Aroma sehr schnell verfliegt, sollten die gemörserten Beeren schnell weiterverarbeitet und dem Gericht erst am Ende hinzugefügt werden.

Passt zu:

Die Rosa Beeren eignen sich zum Würzen sowohl von herzhaften als auch von süßen Speisen. Das Aroma passt gut zu Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel, Fleisch und Wildgerichten, aber auch zu Salaten, Süßspeisen und Schokolade. Aufgrund ihrer leuchtend-roten Farbe werden Rosa Beeren gerne auch zum Garnieren von Käseplatten aber auch Cocktails verwendet.

Tipp:

Rosa Pfefferbeeren entweder zerdrücken oder mörsern. Für eine Pfeffermühle sind die Beeren zu weich. Sie lassen sich nicht richtig mahlen und verkleben das Mahlwerk.

Rosa Beeren sind in folgenden GEFRO-Produkten enthalten: