Schwarzer Kardamom

amomum subulatum

Nepal-Kardamom, Brauner Kardamom

Kategorie

Gewürze, Ingwergewächse (zingiberaceae)

Beschreibung

Der Schwarze Kardamom, auch Nepal-Kardamom oder Brauner Kardamom genannt, ist eine Pflanzenart aus der Familie der Ingwergewächse (Zingiberaceae).
Der schwarze Kardamom aus der Gattung Amomum und Afroamomum ist ein Verwandter des grünen Kardamom. Die Samen werden auch als preisgünstiger Ersatz des echten Kardamom gehandelt. Die indische oder nepalesische Kardamompflanze wird ca. 2 m Meter hoch und hat dunkelrote, dreieckige, gerippte Samen, die biem Trocknen eine dunkelbraune bis schwarze Farbe annehmen.
Die Samen werden als Gewürz verwendet, allerdings werden auch andere Amomum-Arten als Schwarzer Kardamom bezeichnet. Die Blütezeit erstreckt sich von Mai bis Juni.

amomum subulatum

Schwarzer Kardamom

Herkunft

Amomum subulatum ist in Südostasien beheimatet und kommt am Südostrand des Himalaya in Bhutan, Nepal und dem nördlichen Indien vor, weiter nach Südosten auch in Bangladesch, Myanmar sowie im südlichen China. Der Schwarze Kardamom wächst in China in Höhenlagen von 300 bis 1300 Metern.

Aroma

Die Samen des schwarzen Kardamom haben einen leicht teerartigen Geruch, der Geschmack erinnert leicht nach Nadelholz, zusätzlich mit einer erdigen, rauchigen Note.

Verwendung

Die Kapselfrüchte werden in ähnlicher Weise als Gewürz verwendet wie die Kapseln des Grünen Kardamoms, aber der Geschmack unterscheidet sich. Im Gegensatz zu grünem Kardamom wird schwarzer Kardamom nur selten in Süßspeisen verwendet. Sein herbes erdiges Aroma, das an Nadelholz und Campher erinnert, und den rauchigen Geschmack verdankt er der traditionellen Trocknung über offenem Feuer. Das Gewürz wird meistens in deftigen Fleischgerichten verwendet. Er ist auch Bestandteil der indischen Küche.
Die ganzen Schoten sind nicht essbar, verwendet werden nur die Samenkörner. Schwarzer Kardamom wird hauptsächlich für Gewürzmischungen zusammen mit Nelken, Zimt und

schwarzem Pfeffer zu einem Masala verarbeitet. Auch als Würze für Gebäck wird der schwarze Kardamom verwendet. In Arabien wird er zusammen mit Kaffee aufgegossen.

Einkauf / Aufbewahrung

Schwarze Kardamomkapseln sind im gut sortierten Gewürzregal des Supermarktes oder (günstiger) im Asienladen erhältlich. Luftdicht verschlossen behalten die Kapseln ihr Aroma bis zu einem Jahr, gemahlen jedoch nur halb so lange.

Ersatz

Für das Aroma gibt es keinen guten Ersatz.