

Kreuzkümmel

cuminum cyminum

Cumin, Pfefferkümmel, kammun (arab.), jeera (ind.), jinten (indon.), kimyon (türk.)

Kategorie

Gewürze, Doldenblütler (apiaceae)

Beschreibung

Kreuzkümmel, auch Cumin, römischer Kümmel oder Pfefferkümmel genannt, ist der Samen einer etwa kniehohen Pflanze mit dunkelgrünen Blättern und weiß bis lilafarbenen Blüten. Optisch ist der Kreuzkümmel dem Kümmel sehr ähnlich, man sollte ihn jedoch nicht verwechseln.

Herkunft

Kreuzkümmel wird heute in Indien, China, Indonesien, Japan, USA, Mexico und Vorderasien angebaut. Ursprünglich stammt die Pflanze aus dem östlichen Mittelmeergebiet oder Ägypten.

Aroma

Der Geschmack von Kreuzkümmel ist bitter-würzig bis scharf mit einem intensiven Geruch.

Verwendung

Kreuzkümmel eignet sich auch besonders als Mischgewürz, z. B. als Komponente in Currygewürzmischungen oder Garam Masala. Die Samen werden vor Verwendung frisch gemahlen oder in der Pfanne geröstet.

Einkauf / Aufbewahrung

Da Kreuzkümmel ätherische Öle enthält, empfiehlt sich stets frische Zubereitung und Einkauf nur in kleinen Mengen. Kreuzkümmel findet man im Supermarkt auch als Cumin. In einem dicht schließenden Gefäß hält sich gemahlener Kreuzkümmel bis zu einem halben Jahr.

Ersatz

Kreuzkümmel sollte nicht durch europäischen Kümmel ersetzt werden, da das Aroma sich zu sehr unterscheidet. Falls nötig, kann man auch das Gericht mit etwas Garam Masala abschmecken.



cuminum cyminum



Kreuzkümmel, gemahlen