Fünf-Gewürze-Pulver
wuxian fen

Die Fünf-Gewürze-Mischung wird in ganz Südchina und Vietnam zum Würzen von gebratenem Fleisch, Geflügel oder für Marinaden. Neben den fünf Gewürzen, die immer in der Mischung enthalten sind, können auch Kardamom, getrockneter Ingwer und Süßholzwurzel hinzugefügt werden. Das Pulver hat eine ingwerbraune bis bernsteingelbe Farbe. Das Aroma von Sternanis hebt sich im Geschmack besonders hervor.

Herkunft: China
Kategorie: Zutaten, Gewürzmischungen

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 30 g
6 Sternanis
1 EL Sichuanpfeffer
½ EL Zimt gemahlen
1 EL Fenchelsamen
½ EL Gewürznelke(n)

Fünf-Gewürze-Pulver

Zubereitung
Die ganzen Gewürze in einem Mörser oder einer Gewürzmühle zu feinem Pulver verarbeiten und mit den gemahlenen Gewürzen mischen.
Luftdicht abgeschlossen in einem Glas hält sich die Mischung 4 Monate.

© 2024 coquina.de