



### CARDAMOM

**CHF 10.00 CHF 14.00** inkl. MwSt.

#### Pfeffersack & Söhne

Füllmenge: 50g  
Ursprung: Südindien  
inkl. Keramiktopf, handgefertigt



**SKU:** 193

**Kategorien:** [Delikatessen](#), [Deutschland](#), [Gewürze / Chili / Pasten](#),  
[Kräuter / Samen / Beeren](#)

### PRODUKT-BESCHREIBUNG

Cardamom kennen wir hauptsächlich in Lebkuchen und Glühwein. Es bietet im Aroma aber viel mehr. Mit einer erfrischenden Zitrusnote, über würzigem Eukalyptus bis zu einer angenehmen pfeffrigen Schärfe offeriert der Cardamom eine umfangreiche Geschmackspalette. Daher ist er ein Allround-Gewürz für Fleisch, Fisch, Gemüse und Obstkompotte, den man unbedingt mal probiert haben muss. Kurz vor der Verwendung das Cardamon trocken rösten und die Kapseln von der Schale befreien. Danach mörsern und direkt würzen, da die Aromen im gemahlenem Zustand flüchtig sind.