

Langer Pfeffer - Stangenpfeffer

Stangenpfeffer oder Langer Pfeffer gehört zur Familie der Pfeffergewächse. Langer Pfeffer wächst wild in ganz Indien, es war auch die erste Pfefferart, die den Mittelmeerraum erreichte. Es war der Pfeffer vor dem heute echten Pfeffer.

Griechen und Römer importierten den Langer Pfeffer und wertschätzten ihn als Gewürz und Heilmittel. Er wurde bis ins 17. Jahrhundert viel genutzt, dann aber vom echten Pfeffer verdrängt.

Stangenpfeffer gilt als exotisches Gewürz und wird in speziellen Geschäften und im Gewürzhandel vertrieben.

Langer Pfeffer ist eine kletternde Pflanze, an deren Sprossknospen Wurzeln austreten.

Fruchtstände erinnern an Kätzchen und diese werden in verschiedenen Reifestufen geerntet und getrocknet.

Dieser Pfeffer ist etwa gleichscharf wie schwarzer Pfeffer und hat einen süßlich-säuerlichen Geschmack. Er wird wie schwarzer Pfeffer eingesetzt, ist aber teurer.

Die Stangen sollte man mit einer Schere auf etwa einen hal-



ben Zentimeter schneiden. Dann kann der Pfeffer mit einem Mörser oder einer Ge-

würzmühle zerkleinert werden und ist anschließend gut verwendbar. *cp*