

## 5 - Gewürze - Pulver

Die einzelnen Bestandteile bekommt man mittlerweile in gut sortierten Asia-Läden.

1 TL Sternanis  
1 TL Fagara \*)  
1/2 TL Kassie \*\*)  
1 TL Fenchelsamen  
1/2 TL Gewürznelken

\*) Fagara, auch genannt Anispfeffer, Szechuan-Pfeffer, Chinesischer Pfeffer, Blütenpfeffer, obwohl in keiner Weise mit dem uns vertrauten schwarzen und weissen Pfeffer verwandt.

\*\*) Kassie: sieht den uns bekannten Zimtstangen sehr ähnlich, ist aber dunkler und hat eine dickere Rinde. Als Ersatz können auch Zimtstangen genommen werden. Beide sind nahe verwandt.

Alle Zutaten zusammen mahlen. Sparsam anwenden. In luftdichter Dose 3 bis 4 Monate haltbar. Außer der fünf obengenannten Gewürze kann die Mischung noch ein oder zwei der folgenden Gewürze enthalten: Kardamom, getrockneten Ingwer oder Süßholzwurzel. (Anm.: Ich gebe auch immer getrocknete Chilis hinzu.)

Das Pulver ist ingwerbraun bis bernsteingelb, Sternanis beherrscht Aroma und Geschmack. Die Mischung wird in ganz Südchina und Vietnam gebraucht, mit gebratenem Fleisch und Geflügel und in Marinaden.

Das beste Aroma entwickeln die Gewürze aber in einer Gewürzmühle, um sie bei Bedarf immer frisch zu mahlen.