

Weihnachtliche Gewürze Teil III

In diesem letzten Teil der Serie wollen wir Ihnen noch weitere Gewürze und typisch weihnachtliche Backzutaten vorstellen.

Ingwer ist nicht nur Bestandteil des Lebkuchengewürzes, er spielt auch frisch eine große Rolle in der asiatischen Küche. Auch zur Teebereitung kann er verwendet werden, aus kandiertem Ingwer wird Ingwerkonfekt hergestellt. Die frische Ingwerwurzel schmeckt fruchtig-scharf und erinnert an Zitrone. Als Gewürz ist das Pulver der getrockneten Wurzel im Handel. Es schmeckt sehr intensiv und darf nur sparsam verwendet werden. Ingwer kommt auch als Arznei zum Einsatz: gegen Übelkeit und Seekrankheit.

Koriander nennt man die pfefferkorngroßen Früchte einer im östlichen Mittelmeergebiet heimischen Doldenpflanze. Koriander findet Verwendung in den Küchen Asiens und bei uns um Weihnachten herum als Gewürz für Printen, Magenbrot und Spekulatius.

Zwei weitere unverzichtbare Bestandteile für die Lebkuchenbäckerei, sind **Pottasche** (Kaliumcarbo-



Foto: Blende 8

Apotheker Dr. Lutz Engelmann

nat) und **Hirschhornsalz** (Ammoniumcarbonat). Sie setzen beim Backen Kohlendioxid frei, das den Teig lockert, daher kommen sie speziell für die schweren Lebkuchenteige als Backtriebmittel zum Einsatz.

Zitronat ist die in Salzwasser eingelegte und dann mit viel Zucker eingekochte, noch grüne Fruchtschale der Süßzitrone, einer speziellen Zitronensorte des Mittelmeergebiets die bis kopfgroß werden kann.

Entsprechend bezeichnet man als **Orangeat** mit Zucker eingekochte Apfelsenschale.

Eine schöne Weihnachtszeit und besinnliche Feiertage wünscht Ihnen

**Ihr Apotheker
Dr. Lutz Engelmann**