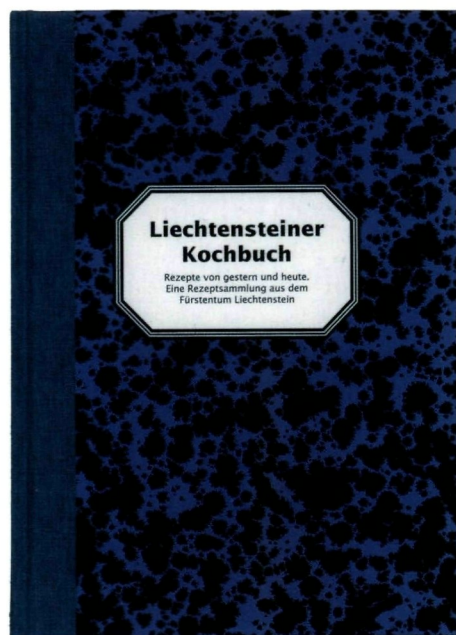


KOCHEN

Neues Liechtensteiner Kochbuch

Das erste Liechtensteiner Kochbuch, im Jahre 1982 herausgegeben, ist schon seit mehreren Jahren vergriffen.

Aus dem 2001 erschienenen neuen Kochbuch ist unter anderem zu erfahren:



Küchengewürze

Fast allen Speisen müssen Gewürze beigegeben werden, jedoch sollen diese mässig angewendet werden, so dass sie nicht zu sehr vor-schmecken, sondern den Speisen nur einen angenehmen Geschmack geben.

Anis wird zu verschiedenem Backwerk verwendet.

Basilikum ist eine sehr wohlriechende Pflanze, deren Blättchen zu Beizen für Fisch und zu Wildbret und Fleisch verwendet werden.

Curry ist eine Gewürzmischung, welche man wie folgt herstellen kann: 60 g Koriander, 50 g Kurkuma, 20 g schwarzer Pfeffer, 20 g Senfsamen, 5 g Kümmel, 5 g Zimt-

rinde und 10 g Kardamom werden im Mörser so fein wie möglich zer-stossen. Ein indisches Originalre-zept lautet folgendermassen: 120 g weisser Pfeffer, 90 g Kurkuma, 14 g schwarzer Pfeffer, eine Muskatnuss, 1 g Ingwer und 6 g Kardamom wer-den fein zerstossen.

Gewürznelke hat einen starken Ge-ruch. Sie wird sowohl ganz in ge-schälte Zwiebeln gesteckt, zu Sos-sen und Beizen, sowie zu Pulver ge-stossen dem Backwerk beigemengt.

Gewürzpulver zu Pasteten und Sos-sen. Dieses besteht aus 17 g Korian-der, 9 g weissem Pfeffer, 17 g Ing-wer, 17 g Kardamom, 1 EL Majoran, der getrockneten Schale einer hal-ben Zitrone, 1 EL Basilikum, 1 TL Rosmarin, 3 Salbeiblättern, 1 Sträus-schen Thymian, 1 TL Anis, 8 gerei-nigten Champignons und 6 Trüffeln. Dies wird sorgfältig getrocknet, dann im Mörser fein zu Pulver gestossen, gesiebt, gut verkorkt und an einem trockenen Ort aufbewahrt. Dieses Pulver darf jedoch nur in geringer Menge verwendet werden.

Ingwer ist eines der vortrefflichsten magen- und nervenstärkenden Ge-würze, welches zu mehligem Spei-sen besonders zu empfehlen ist und zu Likören verwendet wird.

Kapern werden zu Sossen, Salaten und Braten sehr gerne verwendet.

Kardamom wird zu Mehlspeisen, vorzüglich zu Backwerk und Leb-kuchen verwendet; es hat einen ausgezeichnet feinen Geschmack und ist auch einem schwachen Ma-gen sehr zuträglich.



Knoblauch wird zum Würzen von Fleisch, Würsten und anderem mehr benutzt.

Koriander als Samen würzt Back-werke und Brot. Korianderöl ist sehr geschätzt in der Küche.

Kümmel benutzt man zu verschie-denen Sossen, Pasteten, Braten und zur Beize.

Muskatnuss und Muskatblüte wer-den zu Suppen sowie zu Sossen verwendet und geben den Speisen einen angenehmen Geschmack.

Neugewürz oder Englisches Ge-würz (Modegewürz oder Piment) riecht stark und vereinigt gestossen in sich den Geruch der Muskatnuss, der Nelke und des Zimts; daher hat es auch den Namen «Allerhandge-würz». Es wird in vielen Küchen zu Brot sowie auch zu Torten und Ku-chen verwendet.

Gewöhnlicher Pfeffer ist als weis-er und schwarzer Pfeffer geläufig; der Letztere ist die unreife, getrock-nete Frucht, daher sein starker Ge-ruch; der weisse kommt von der völlig gereiften Beere, ist milder und daher für feinere Speisen eher zu empfehlen.

Spanischer Pfeffer (Cayenne) oder Paprika ist ein indischer Pfeffer, aus dem ein feines Pulver bereitet wird, welches nur in sehr geringer Menge und vorsichtig angewendet werden darf; auf diese Weise erwärmt es den Magen und regt den Appetit an.

Rosmarinblätter sind sehr wohlrie-chend und finden beim Marinieren (Beizen) verschiedener Fleischstü-cke Verwendung.

Safran wird zu Sossen sowie zum Färben von Speisen verwendet.

Salbei ist eine in Gärten gezogene Staude, hat grünlich-graue Blätter, welche vorzüglich zum Marinieren (Beizen) der Aale Verwendung fin-den.

Vanille ist von sehr angenehmem Geschmack und zu verschiedenen Mehlspeisen sehr beliebt.

Zimt ist die Rinde von den Ästen des Zimtbaumes, hat einen fein-würzigen Geschmack und wird be-sonders bei Backwerk, Milchmehl-speisen, Kompotten und Getränken angewendet. Er kommt als Zimtrin-de und gestossener Zimt in den Handel.

Wir können dieses von der Liech-tensteinischen Trachtenvereinigung herausgegebene neue Kochbuch auch als Ostergeschenk für Ver-wandte und Bekannte bestens emp-fehlen. Redaktion EINTRACHT