

Angostura

ANGOSTURA® ist ein Bitterlikör mit 40% Alkoholgehalt und wird aus der Rinde des Angosturabaumes, aus Gewürznelken, Enzian, Chinarinde und Bitterorange hergestellt.

Angostura ist so bitter, das er nur zum verfeinern und Würzen von z.B. Desserts, Fisch- oder Fleischgerichten oder zu Cocktails verwendet werden kann. Ursprünglich wurde Angostura als ein Mittel gegen Tropenkrankheiten von einem deutschen Arzt, der in Angostura (Venezuela, heute Ciudad Bolivar) ein Lazarett leitete, entwickelt.

Angostura war übrigens trotz seines hohen Alkoholgehaltes während der amerikanischen Prohibition nicht verboten, weil der Genuß als Alkoholika aufgrund seines bitteren Geschmacks ausgeschlossen schien.

Gegrillte Angostura Heringe mit Ingwer und Fenchel

Zutaten:

4 Heringsfilets

30ml Senf

15ml zerquetschten Fenchelsamen , zerquetscht (1 tsp) 5ml frischen Ingwer geschält und zerrieben

Salz und frisch geriebenen Pfeffer

90ml Angostura

Zubereitung:

Den Grill anheizen, die Filets mit der Masse aus Senf, Fenchel und Ingwer einreiben, salzen und Pfeffern und auf den Grill legen, während des Grillens mit Angostura beträufeln bzw. besprühen, nach 4 Minuten wenden und nochmal mit Angostura würzen. Mit Zitronenscheiben garnieren und servieren. Die

ganze Zubereitungszeit dauert nur 8 Minuten

[Zurück zu den Gewürzen](#)