

Gewürznelken



Gewürznelken wurden viele Jahre lang als besonders kostbar und edel gehandelt und erzielten deswegen sehr hohe Preise. Die von den Molukken stammenden Gewürznelken sind wirklich kostbar, da sie so vielseitig einsetzbar sind: Nicht nur als stark aromatisches Gewürz für Süßspeisen und Getränke sind die Nelken unverzichtbar, auch zur Herstellung des künstlichen Vanillearomas Vanillin werden Gewürznelken gebraucht. Die Parfümindustrie macht sich zudem den hohen Anteil an ätherischen Ölen und den einzigartigen Duft zu Nutze.

Der brennend-feurige, intensive Nelkengeschmack wird in allen Ländern der Welt geliebt. Man sollte die Gewürznelken, vor allem die gemahlene jedoch sparsam dosieren, da sie sehr heftig würzen. Durch Erhitzung wird das typische Nelken-Aroma frei. Man kann entweder ganze Gewürznelken mitgaren lassen, wie z.B. bei Wildgerichten, Rotkohl, Sauerbraten oder Süßspeisen auf Obstbasis, oder man verwendet das besonders aromastarke Gewürznelkenpulver. Dieses wird vor allem für Glühwein, Weihnachtsgebäck, Würste und Biersaucen benötigt.

Eine Delikatesse gerade in der Grillsaison sind Backpflaumen im Speckmantel.

Die mit Speck umwickelten Backpflaumen vor der Zubereitung über Nacht in einem Sud aus Rotwein, Zitrone, Zimt und Nelken ziehen lassen, werden am nächsten Tag jeden Hobbygriller begeistern.

Werden die Tage wieder kürzer und die Temperaturen sinken, gibt es nichts besseres als einen schönen Glühwein, oder die uns allen bekannte Feuerzangenbowle, um sich wieder richtig

aufzuwärmen. Beides schmeckt erst mit ein paar ganzen Nelken, die mit erhitzt, aber natürlich nicht mit getrunken werden, so richtig würzig und weihnachtlich.

Nelken werden sehr gerne bei der Zubereitung von Apfelkompott verwendet, da sie als Süßspeisengewürz sehr gut geeignet sind, ansonsten werden sie auch gerne bei der Zubereitung von Hühnergerichten verwendet. Gewürznelken sind schmerzstillend, blutreinigend und wirken beruhigend.