

Gewürze von A-Z

Gewürz	Geschmack	Scharf / Mild *	Passt zu	Bitte beachten
Anis	Süßlich, frisch, leicht herb	mild	Weihnachtsgebäck, Fruchtsuppen oder -pürees, Fisch, Gurken	am besten immer frisch im Mörser zerstoßen
Chili (Cayenne-Pfeffer)	feurig scharf	schärfer geht's nicht	Fleisch- und Fischgerichte der Asia-, Thai und Mexiko-Küche	gibt es in sehr unterschiedlichen Schärfegraden
Galgant	ingwerähnlich, aber milder	würzig scharf	Rezepten aus Süd-Ost-Asien	zu kaufen in Asialäden
Gewürznelken	würzig-warm leicht scharf, leicht süßlich	wenig scharf	Äpfeln, Wild, Kohl, Glühwein, Weihnachtsgebäck	das Pulver verliert schnell an Aroma
Ingwer	scharf-zitronig	frisch-scharf	vielen Rezepten Indiens und des Orients, Fisch und Fleisch, Backwaren	beim Einkauf auf glatte Schale achten
Kardamom	warm-zitronig	leicht scharf	Weihnachtsgebäck, Wurstwaren	große braune Kardamomkapseln sind sehr würzig nicht verwechseln mit Korianderkraut
Koriander	mild süß-nussig	nicht scharf	Brot, Schmorgerichten	vor der Zubereitung ohne Fett rösten
Kreuzkümmel (Cumin)	frisch-aromatisch	leicht scharf	Gerichte des Orients und Lateinamerikas	zum Kümmel passen nur wenige Gewürze wie Pfeffer oder Chili
Kümmel	warm, leicht pfeffrig-süß, deftig-würzig	leicht scharf	deftige Speisen mit Kartoffeln, Kohl, Wintergemüse, Eintöpfen	dunkel lagern, da sehr lichtempfindlich immer frisch reiben
Kurkuma	leicht pfeffrig-holzig	mild	Repeze der Indien-Küche, insb. Currygerichte	
Muskat und Macis	warm, leicht süßlich, hocharomatisch	nicht scharf	Kartoffel- und vielen Gemüsegerichten	
Paprikapulver	je nach Sorte mild bis scharf, süß bis angenehm bitter	von fruchtig bis beißend-scharf	Gulasch, Eintöpfen, Fleischgerichten	je heller das Pulver, desto schärfer der Geschmack

* Einschätzung des Schärfegrades kann individuell stark variieren

Gewürz	Geschmack	Scharf / Mild *	Passt zu	Bitte beachten
Pfeffer	würzig-scharf, leicht erdig	beißend-scharf	Grundgewürz-Zutat	weißer Pfeffer am schärfsten
Piment (Nelkenpfeffer)	warme Note der Gewürznelke und leichte pfeffrige Schärfe	leicht pfeffrig scharf	Weihnachtsgebäck, Wild, Sauerbraten, Fleischsaucen und -suppen	Körner passen gut in jede Pfeffermühle
Safran	warmes, einzigartiges Aroma mit angenehmem Bitterton	nicht scharf	Risotto, Fischsuppe, Desserts	Günstige Angebote auf Märkten vieler Urlaubsländer, oft mit Kurkuma gestreckt
Sternanis	ähnlich Anis: süßlich-frisch	mild	Weihnachtsgebäck, China-Küche	die Fruchtwände, nicht die Samen bergen das Aroma
Vanille	duftig, warm, süßlich	nicht scharf	Süßspeisen	benutze Vanillestange in Zucker einlegen
Wacholderbeeren	leicht bitter-harzig	nicht scharf	Wild, Lamm, Beizen, Sauerkraut, Fleischterrinen	für schnelle Rezepte besser im Mörser zerstoßen
Zitronengras	zitronig-frisch	angenehm mild	Suppen, Fisch, helles Fleisch	wird nur zugegeben, nicht mitgegessen
Zimt	duftig-süßes, warmes Aroma	nicht scharf	süße Milchgerichte, Obstdesserts, Lamm, Sauerbraten	anders als Cassia-enthält Ceylon-Zimt kaum schädliches Cumarin

* Einschätzung des Schärfegrades kann individuell stark variieren