



# Andaliman Pfeffer

## Wildsammlung Sumatra



Andaliman Pfeffer gilt auch bei den Einheimischen in Sumatra als ein seltenes Gewürz und wird dort nur bei besonderen Anlässen verwendet.

Er wird bis heute nicht angebaut. Die wildwachsende Pflanze trägt ganzjährig Früchte und wächst oft im tiefsten Dickicht, so daß sich die Ernte als sehr mühselig erweist. Auch der Transport und der Trocknungsprozeß gestalten sich in dem warmfeuchten Klima als schwierig, was diesen Pfeffer um so mehr zu einer Rarität macht.

Andaliman Pfeffer begeistert vor allem durch seinen frischen und zitronigen Geschmack. Besonders eignet er sich natürlich für die Asiatische Küche. Aber auch zu Fisch- und Huhngerichten passt er hervorragend. Suppen und Eintöpfe verleiht er eine aromatisch asiatische Note.

