Roter Kampot Pfeffer

Der rote Kampot Pfeffer gilt als eine der besten Pfeffersorten der Welt. Er stammt aus Kambodscha, wo die Anbau von Pfeffer eine lange Tradition hat. Lange Zeit wurde diesem Gewürz keine besondere Beachtung geschenkt. Seit etlichen Jahren wird er aber wieder in kleinen Mengen nach hohen Qualitätskriterien produziert.

Er besitzt eine intensives, fruchtbetontes Pfefferaroma, das an Eukalytus und Minze erinnert und ist von angenehmer Schärfe. In Saucen mitgekocht, verleiht er diesen einen edlen Pfeffergeschmack. Sein volles Aroma kommt aber am besten zur Geltung, wenn er frisch gemahlen oder zerstossen auf ein fertig gekochtes Gericht gestreut wird.

Echten Kampot Pfeffer findet man in Delikatessengeschäften, zum Beispiel bei Schwarzenbach in Zürich.