Pul biber

Aus der türkischen Küche ist Pul biber nicht wegzudenken. Es wird aus einer speziellen Paprikasorte und etwas Ö hergestellt, manchmal auch mit scharfem Chili und Salz angereichert. Pul biber ist nicht gemahlen, sondern zu feinen Blättchen geschrotet, die noch leicht feucht abgepackt werden. Es gibt ihn in milden und scharfen Varianten. Aber immer besticht er mit seinem frischen, intensiv fruchtigen Aroma, das an sonnengetrocknete Tomaten erinnert. Im Gegensatz zu anderen "besonders edlen" Gewürzen ist Pul biber sehr günstig. Im Türkenladen bekommt man eine 100g-Dose schon ab 2 Franken. Pul biber ist auf jeden Fall eine sehr schöne Bereicherung jedes Gewürzsortimentes.

Ein Rezept:
I?kembe Çorbas? - Türkische Kuttelsuppe