

# Kurkuma

curcuma longa

huang jiang (chin.), haldi (ind.), kunyit (indones.), kunyit basah (mal.), kha-min (thail.)

## Kategorie

Gewürze, Ingwergewächse (zingiberaceae)

## Beschreibung

Die Kurkumapflanze wird 1 bis 2,5 m hoch und hat große und breite lanzettförmige Blätter. Die Blüte ist gelb und lilienartig, der knollige Wurzelstock erinnert an Ingwer. Die Wurzel wird nach der Ernte kurz überbrüht und dann getrocknet, dann wird die äußere Schicht entfernt. Getrocknete Kurkumawurzeln sehen aus, wie kleine Aststücke, die in Currypulver getaucht wurden.

## Herkunft

Kurkuma hat seinen Ursprung aus Südostasien, heute wird es vornehmlich in Indien angebaut.

## Aroma

Der Geschmack von Kurkuma ist erdig-pikant mit leicht bitterer Note.

## Verwendung

In der indischen Küche gehört Kurkuma zu den Standardgewürzen. Sparsam dosiert wird es in den Gerichten mitgekocht oder zuvor leicht in Öl angeröstet, damit es sein Aroma besser entfalten kann. Wegen seiner antiseptischen Wirkung wird Kurkuma auch in der indonesischen und indischen Küche als Bestandteil von Marinade genutzt

## Einkauf / Aufbewahrung

Kurkuma gibt es günstig in Asienläden oder im Feinkostgeschäft als Pulver zu kaufen. Weil Kurkuma lichtempfindlich ist, sollte es in einem gut schließenden Glas dunkel aufbewahrt werden.

## Ersatz

Currypulver ist eine Gewürzmischung, dessen Hauptbestandteil Kurkuma ist, daher kann auch Curry sparsam benutzt werden.



curcuma longa



curcuma longa, Wurzel