Pfefferliquamen
garum piperatum

Garum piperatum ist eine Variante des antiken römischen Garums, einer beliebten Würzsoße. Garum wurde aus fermentierten Fischen und Salz hergestellt und war ein Grundnahrungsmittel in der römischen Küche. Garum piperatum wurde zusätzlich mit Pfeffer gewürzt, um den Geschmack zu intensivieren.

Herkunft: Rom (Antike)
Kategorie: Zutaten

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 3 Tag(e)
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
200 ml liquamen
200 ml Weißwein trocken
100 ml Weinessig
3 EL Pfeffer

Vorbereitung
Den Pfeffer grob mahlen.

Zubereitung
Alle Zutaten gut miteinander vermischen, 2 bis 3 Tage ziehen lassen. Anschließend wird die Mischung durch einen Filter in eine saubere Flasche umgefüllt. Pfefferliquamen hält sich im Kühlschrank viele Wochen.

© 2026 coquina.de