



Ein Mühlviertler Meisterkoch kreierte eine besondere Gewürzmischung. (hipe)

Kaffeewürze zur Ente

Es gibt noch einige wenige Worte, die man beim Googeln nicht im Internet findet. Zum Beispiel: „Kaffeegewürzsalz“.

Erfunden hat die Würzmischung der Koch („mühlvierteln“) Georg Friedl. Es gibt zwar vom Bayrischen Altstarkoch Alfons Schuhbeck ein „Orientalisches Kaffeesalz“, mit dem er Fleischgerichte und Eintöpfe verfeinert, aber Friedls Kaffeegewürzsalz ist eine eigene Kreation, die feinschmeckerische Beachtung verdient.

Global betrachtet (Arabien, Orient Südamerika) werden neben Süßspeisen gar nicht so selten auch andere Gerichte mit Mokka oder zerstoßenen

Kaffeebohnen gewürzt, in Europa aber findet man dieses interessante Aromenspiel nur sehr selten.

Friedl verwendet für sein Kaffeegewürzsalz die gemahlene Röstung „Palermo“ des qualitätsfanatischen Kaffeerösters Peter Affenzeller in Freistadt („Suchan-Kaffee“), Salz, Zucker und allerlei Gewürze und Gewürzblüten, das schmeckt sehr interessant. Von Friedls Rezeptvorschlägen habe ich die Entenbrust und die Schokomousse probiert. Beides sehr gut und „angenehm anders“. Rezepte unter www.nachrichten.at/kaffeegewürzsalz Kaffeegewürzsalz bei Suchan, Freistadt (Pfarrplatz) und in der Schlemmerei Linz (Bethlehemstraße); 80 g um 5,90 Euro