

AGAR-AGAR

PFLANZLICHES GELIERMITTEL

Bei Agar-Agar ist der Name Programm. Der aus dem Malaiischen stammende Name Agar-Agar bedeutet nämlich „gelierendes Lebensmittel aus Algen“. Es wird aus Zellwandbestandteilen der hochwertigen Gelidium-Rotalgen gewonnen, die am Meeresboden gedeihen, was den an Meerwasser erinnernden Geruch erklärt. Er verflüchtigt sich bei der Zubereitung und ist in der fertigen Speise nicht mehr wahrnehmbar.

Verarbeitetes Agar- Agar ist geruch- und geschmacklos.

Agar-Agar ist ungebleicht und kommt ohne Zusatzstoffe aus. Agar-Agar selber zählt aber gemäß Lebensmittelrecht zu den Zusatzstoffen, genauer gesagt zu den Verdickungsmitteln (siehe Verpackungskennzeichnung: E 406), und ist zur Verwendung in Lebensmittel allgemein zugelassen.

Agar-Agar kann als Ersatz für tierische Gelatine eingesetzt werden. Aufgrund seiner hohen Gelierkraft werden nur geringe Mengen Agar-Agar benötigt. Die Dosierung ist, wie bei Gelatine auch, abhängig von der zu bindenden Flüssigkeit. Als Faustregel gilt:

1 gestrichener Teelöffel für 500 ml Flüssigkeit bzw.

1 gestrichener Teelöffel entspricht 6 Blatt Gelatine

Agar-Agar einfach in einem Teil der zu gelierenden Masse einrühren, in die restliche zu gelierende Masse geben und unter Rühren ca. 2 Minuten kochen lassen, damit sich die vollständige Gelierkraft entfaltet.

Die Masse beginnt erst beim Abkühlen fest zu werden.

Nach dem Gelieren sollte man

die fertige Speise nicht mehr umrühren.



Gewürzmühle Brecht GmbH
 Ottostraße 1, D-76344 Eggenstein
 Tel.: +49(0) 721-97827-0
 Fax: +49(0) 721-97827-38
 info@gewuerzmuehle-brecht.de

www.gewuerzmuehle-brecht.de