Mörser

mortar (eng.), mortier (franz.), mortaio (ital.), mortero (span.), harç (türk.)

Beschreibung

Der Mörser ist ein becherförmiges Gefäz mit stabilen Wänden zum Zerkleinern von Speisen und Zutaten. Mörser werden aus vielen Materialien hergestellt, z.B. Stein, Porzellan oder Metall. Für die Küche eignet sich jedoch besser eine robuste Ausführung aus Stein schon wegen des Gewichts, so dass er beim Zerstoßen des Inhalts stabil stehenbleibt. Beim Kauf sollte darauf geachtet werden, dass die Innenwände eine rauhe Oberfläche besitzen. Dies erleichtert das Zerkleinern von getrockneten Gewürzen erheblich. Von Vorteil sind auch eingeschliffene Ringe in der Innenseite des Mörsers.

Steinmörser

Holzmörser

Verwendung

Der Mörser kommt immer dann zum Einsatz, wenn aus getrockneten Gewürzen eine pulverartige Gewürzmischung hergestellt werden soll, oder zur Zubereitung von Gewürzpasten mit frischen Pflanzenteilen. In der mittelalterlichen und antiken Küche war es auch völlig normal, bereits gekochte Speisen nochmals im Mörser zu zerstoßen.Wer im Besitz einer Küchenmaschine oder Mixers ist, kann sich viel Zeit und Mühe bei Zerkleinern der Zutaten sparen.

© 2026 coquina.de