



## **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.