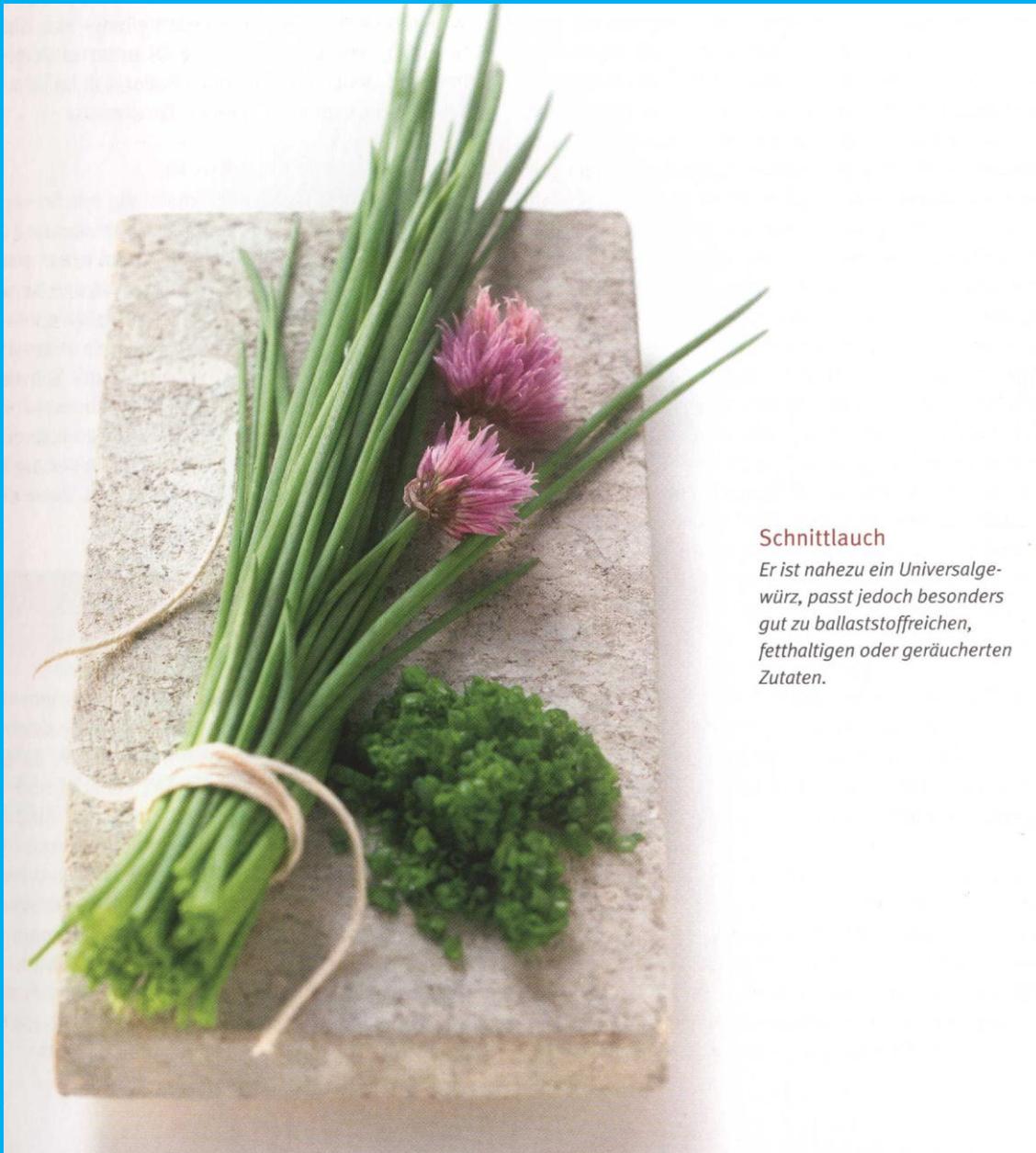


Schnittlauch



Schnittlauch

Er ist nahezu ein Universalgewürz, passt jedoch besonders gut zu ballaststoffreichen, fetthaltigen oder geräucherten Zutaten.

Andere Namen: Jakobszwiebel, Graslauch, Binsenlauch

Engl.: Chives; Franz.: Civette, Cibulette; Ital.: Erba cipolina

Aussehen:

Zwiebel, Wurzel : kleine, längliche, weiße Zwiebeln mit flachen Wurzeln.

Im Haus gelegentlich flüssig düngen.

Die Blüten sollten abgeknipst werden, weil die Halme nach der Blütenbildung sehr hart werden und der Austrieb neuer Halme angeregt werden soll.

Nach 3 - 4 Jahren soll der Standort gewechselt werden.

Ernte:

Ganzjährig kann man die Halme bis 5 cm über dem Boden abschneiden; Schnittlauch wächst nach.

Aufbewahrung:

Hält sich in Wasser 1 - 2 Wochen.

Tiefrieren.

Trocknen lohnt sich nicht, weil das Aroma nahezu verloren geht; allerdings kann man preiswert industriell verarbeiteten Schnittlauch kaufen, der in einem besonderen Verfahren gefriergetrocknet worden ist.

Verwendung

Gesundheit:

Appetitanregend, verdauungsfördernd, blutdrucksenkend, viel Vitamin C, entzündungshemmend.

Gebrauch:

