

Leimkraut, Gemeines oder Taubenkropf

Silene vulgaris

Die Pflanze gehört zu den Nelkenwurzgewächsen und bildet bis 1m tiefe Wurzeln. Sie gehört zu den Pflanzen, welche auf trockenen, besonnten, oftmals steinigem und mageren Böden gedeihen.

Verwendung in der Küche

Blätter:

Die jungen Triebe lassen sich im April und Mai gut in Salat, auf Butterbrot oder in Kräuterquark verwenden. Sie schmecken mild. Später im Jahr sind die Blätter etwas herber und können zusammen mit anderen Kräutern oder Spinat in Aufläufe oder Kartoffelsuppe beigefügt werden.

Blüten:

Sie sind eine zarte essbare weisse Dekoration für Salat oder Kräuterbrote. Sie können von Juni bis September auch in sommerliche Blütengetränke oder getrocknet in Teemischungen verwendet werden. Sie schmecken mild und leicht süsslich

Rezepte

Salzige rote Kräuter Dip

250g Sauermilch (M-Dessert)
125g Halbrahm Quark
Würzen mit Salz und Pfeffer
Ketchup und/oder Tomatenmark nach Belieben

Fein geschnittene Kräuter von Gewöhnlichem Leimkraut, Wildem Dost, Wiesenlabkraut, Thymian, Spitzwegerich, Giersch, Saat-Luzerne, etc. und Samen von Brennnessel, Springkraut, etc. dazugeben
(für eine salzige weisse Dip Senf und Mayonnaise statt Ketchup verwenden)

Süsse weisse Zitronen Dip Crème

250g Sauermilch (M-Dessert)
125g Halbrahm Quark
1 Päcklein Vanillezucker
Zitronensaft von ½ Zitrone
Zucker zum Süssen
Blüten von, Rotklee, Saat-Luzerne, Ringelblume, Johanniskraut, Taubenkropf
Leimkraut, etc. dazugeben
(für eine gelbe süsse Dip statt Zitrone 3-4 Safranfäden zermörsern und beimischen)

Quellen:

Fleischhauer, Steffen; Guthmann, Jürgen; Spiegelberger, Roland. (2009). *Essbare Wildpflanzen*. Baden und München: AT Verlag.

www.wikipedia.org

Bild Nr.1 aus: www.kuleuven-kortrijk.be

