

Wissenswertes aus der Kräuterküche



Gewürzkraut Schnittlauch

Natürliche Bestände des Schnittlauchs kommen in Hochgebirgen des warmen, alpinen und arktischen Europa, Asien und Nordamerika auf feuchten Steinschuttfluren, Auen und Schneeböden in Höhenlagen bis 2600 Meter vor. Anzutreffen ist er auch entlang von Flussläufen auf feinerdigen und schlammigen Sand- und Kiesbänken an. Der Schnittlauch benötigt lockere, nährstoffreiche und feuchte Böden.

Kommerziell wird Schnittlauch als Gewürzkraut meist in Gewächshäusern angebaut. Er wächst und gedeiht vielerorts in Gärten und eignet sich prima als Topfpflanze für Balkone u.ä.

Schnittlauch wird seit dem frühen Mittelalter kultiviert. Es gibt zahlreiche Sorten, die sich in Wuchshöhe und Blattdicke unterscheiden.

Schnittlauch ist ein Bestandteil der *fines herbes*-Mischung der französischen Küche. Hierzulande werden die Röhrenblätter des Küchengewürzes geerntet und fein geschnitten als kulinarischer Genuss in Salaten, Suppen, Eigerichten, Mayonnaise oder Broten verwendet.

Eine Verwendung als Heilpflanze findet Schnittlauch nicht, gelegentlich kommt er aber als Zierpflanze für Rabatten sowie zur Dachbegrünung zur Geltung.

Rezept

Chrüter-Brot



500 g Mehl
40 g Hefe
1 TL Zucker
40 g Butter
2 Eier
1 EL Dill
1 EL Peterlig
1 EL Schnittlauch
Pfeffer
Salz
Milch (zum Bestreichen des Teiglings)
Butter (zum Einfetten der Form)

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Zerbröckelte Hefe hineingeben, mit Zucker, Wasser und etwas Mehl zu einem Vorteig rühren. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Geschmolzene Butter, Eier, Salz, Pfeffer, und Kräuter mischen. Auf das Mehl geben und alles zusammen ca. 15 Minuten kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Noch einmal 30 Minuten gehen lassen. Teig in eine gefettete, bemehlte Kastenform geben und 15 Minuten gehen lassen. Mit Milch bestreichen und im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene bei 200 °C etwa 35 Minuten backen.

Pia Amstutz-Grädel, Inforama