

Kerbel - Kerbelblätter - Körbel

ein Service von www.brauchtumsseiten.de

Kerbel, (Körbel) •—• franz. cerfeuil, engl. chervil, lat. Anthriscus caerefolium

Weitere Bezeichnungen für Kerbel:

Körbel, Kerbelkraut, Suppenkraut, Korfelkraut, Küchenkraut, Kufelkraut, Chörblichkrut, Karweil, Karwel,

Das einjährige Kerbelkraut gehört zu den Doldenblütlern und wird auf runden, fein gerillten Stängeln bis etwa 70 cm Hoch.

Ein in Südeuropa, Südosteuropa und im westlichen Asien beheimatetes und wild wachsendes, bei uns im Kräutergarten gezogenes Kraut, welches man als würzige Zutat in Suppen, Saucen, Omelettes, Rührei, Mayonnaise, Quarks oder zu anderen Gemüsen benutzt; man sät vom März bis zum August immer nur wenig auf einmal, weil es rasch in Samen zu schießen pflegt, weshalb man ihn gern einen etwas schattigen Standort gibt.

Im Mai pflückt man die zarten, den Geruch und Geschmack der Petersilie, des Anis und des Fenchels in sich vereinigenden Blätter, um sie für den Winterbedarf zu trocknen. Anzumerken sei jedoch, dass sich das Aroma beim Einfrieren oder auch beim trocknen verflüchtigt. Die frischen jungen Kerbelblätter können natürlich einige Tage im Kühlschrank frisch aufbewahrt werden.

Guter Kerbel sollte keine Stängelteile enthalten und sollte kräftig grün ausschauen.

Quelle:

Universal Lexikon der Kochkunst, Dritte verbesserte Auflage, 1. Band von 1886

<http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/k/kerbel/home.html>

Die Brauchtumsseiten (<http://www.brauchtumsseiten.de>)

ein Service von Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED