

Was ist eigentlich Brotklee?

Mo, 09.10.2017 - 10:04

Essen, Trinken und Genuss – hätten Sie's gewusst?

Getrockneter Brotklee (*Trigonella caerulea*) wird wegen seines intensiven und würzigen Aromas geschätzt und verleiht einigen Südtiroler Brotspezialitäten wie dem Paarl einen ganz typischen Geschmack. Außerdem wird ihm eine appetitanregende und verdauungsfördernde Wirkung nachgesagt.

Brotklee ist wegen seiner hellblauen Blüten auch unter dem Namen Blauer Steinklee bekannt und wird auch als Schabzigerklee und im Südtiroler Dialekt als „Zigainerkraut“ bezeichnet. Angebaut wird er bei uns generell in höheren Lagen, vor allem im Hochpustertal und im Vinschgau. Die Pflanze wird üblicherweise kurz vor oder nach der Blüte geerntet und getrocknet. In Südtirol werden die Stiele und Blätter grob gemahlen und dieses Gewürz vor allem für die Zubereitung von Brot aus Roggenmehl verwendet. In der Schweiz werden eher die Samen verwendet, und zwar zum Würzen von Käse.

Brotklee kann auch im eigenen Garten gezogen werden, die Blüten sind eine gute Bienenweide.