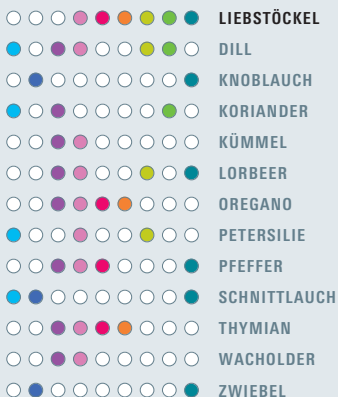


LIEBSTÖCKEL



AROMENTFALTUNG

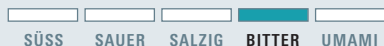


- A Frischer, kräuterig-erdiger Duft
 B „Suppenkraut“-Aroma c Leichte Bitternoten

LÖSLICHKEIT DER HAUPTAROMEN

Alkohol, Fett

GESCHMACK



PASST GUT ZU

Suppen, Eintöpfen mit Wurzelgemüse, Salaten, sauer Eingelegtem und Kräuteressig, Fleisch, Hülsenfrüchten, Eierspeisen, Quark, Frischkäse

UNBEDINGT AUSPROBIEREN

Kaffee mit etwas Liebstöckel aufbrühen und kalt trinken

Liebstöckel duftet erdig, fast wie Suppenpulver, nach Anis, Zitrone und Hefe. Getrocknet ist das Kraut milder und ein wenig süß.



Liebstöckel weist eine hohe Anzahl an röstigen Duftnoten auf, die sonst nur beim Bräuen oder Kochen entstehen, wie das karamegartig duftende **SOTOLON**. Wichtig für seinen Duft ist ebenso das **Z-LIGUSTILID**, das stark aromatisch, beißend, gar stechend riecht. Hinzu kommen erdig-würzige, stark wurzelartige und strenge Noten, ein heuähnlicher Geruch und terpeninartig-holzige Aromen. Ein kampferig-würziger Duft nach Pizza und eine Gewürznelkennote runden das deftige Aromenspektrum ab.

Das Kraut lässt sich frisch und getrocknet verwenden, wobei getrocknetes milder und lieblicher wirkt. Man sollte vorsichtig dosieren, denn es dominiert rasch. Frisch werden meist nur die Blätter genutzt. Sie dürfen lange mitkochen. Die Samen sind noch aromatischer als die Blätter. Überbrüht man sie mit heißem Wasser und lässt sie etwa 15 Minuten einweichen, sind sie weniger bitter. Die geschälten Wurzeln kann man als Würze mitkochen und anschließend entfernen.

Liebstöckel braucht kräftige Mitspieler: Knoblauch, Petersilie, Koriander und die klassischen mediterranen Kräuter bieten sich an. Er passt sehr gut zu Wurzelgemüse, vor allem Karotten, Pastinaken oder Sellerie. Das Kraut kommt in Suppen und Eintöpfe, es würzt Kräutersaucen, Salatmarinaden, Fleischragouts und Braten genauso wie gedünsteten und gebratenen Fisch, Omelettes oder Frischkäse – und nicht zuletzt sogar Schokolade.