

Kaffir-Limette

Fernöstliche Würze

Die Kaffir-Limette (*Citrus hystrix*) ist ein aus Asien stammender kleinwüchsiger Baum. Anders als bei anderen *Citrus*-Arten, wie Mandarinen, Orangen oder Zitronen, werden hier vor allem die Blätter verwendet. Sie sind aromatisch, stark glänzend und haben einen breit geflügelten Blattstiel, wodurch der Eindruck von zwei längs verwachsenen Blättern entsteht.

Neben der Verwendung von Kaffir-Limettenöl in der Parfümerie ist die Pflanze vor allem in der Küche Südostasiens und in der Karibik bedeutsam. Man kocht die Blätter mit, ähnlich wie Lorbeerblätter, wobei sie ein pikant-zitronenartiges Aroma an die Speisen abgeben. In Thailand und Vietnam schneidet man die Blätter auch in hauchdünne Streifen – so würzen sie stärker und können mitgegessen werden.

Bei uns sind die Kaffir-Limette und ihre Verwendung eher unbekannt. Es lohnt sich aber, sie zu Hause als Kübelpflanze zu kultivieren und auch zu nutzen.

QR-Code:
Kurzes youtube-Video
zu unserer Pflanze
des Monats



Blatt einer Kaffirlimette (oben).
Unreife, grüne Früchte. Die mit einem Zestensneider gewonnene Schale kann ähnlich wie die Blätter verwendet werden. © wikimedia