

Steinklee

(*Melilotus ssp.*)



Weißer Steinklee
(*Melilotus albus*)



Gewöhnlicher Steinklee
(*Melilotus officinalis*)

Familie : Schmetterlingsblütengewächse (Fabaceae)

Sammelzeit : junge Triebe von April bis Juni. Blüten von Mai bis September.

Vorkommen : an trockenen und warmen Standorten. Rohbodenpionier.

Geschmack : das Aroma der Pflanze ist süß-aromatisch, Waldmeister-Vanilleartig, und

Kulinarische Verwendung : die jungen Triebe und die Blüten lässt man 1-2 Tage anwelken

Inhaltsstoffe : Cumarin, Flavonoide, Gerb- und Schleimstoffe.

Hinweis ! Alle Pflanzenteile enthalten Cumarin, welches über das Gewürzmaß hinaus b

Eifel-Gasthof Kleefuß . In der Hardt 1 . 56746 Kempenich

Telefon 02655 - 94 18 80 | kleefuss@eifelgasthof.de | www.eifelgasthof.de

Karamellisierter Steinklee-Milchreis



Für 8 Personen

1 L Milch
30 g Steinkleeblüten, getrocknet
50 g Zucker
1 Prise Salz
220 g Milchreis

Rohrzucker zum karamellisieren



Die Milch in einem Topf aufkochen, Steinklee dazugeben und mit Deckel 10 min ziehen lassen. Mit Rohrzucker bestreuen und mit Hilfe eines Gasbrenners karamellisieren. In der Normandie (Frankreich) wird der Zucker, wie bei meinen Großeltern und auf dem B...

Eifel-Gasthof Kleefuß . In der Hardt 1 . 56746 Kempenich

Telefon 02655 - 94 18 80 | kleefuss@eifelgasthof.de | www.eifelgasthof.de