

Tausendsassa Kapuzinerkresse – Arzneipflanze des Jahres 2013



[caption id="attachment_8711" align="aligncenter" width="709" caption="Kapuzinerkresse im eigenen Garten. Ein willkommenes, schmackhaftes Heilkraut. Mal ehrlich: wer hat schon mal Saitenwürschtle mit Kapuzinerkressesenf verspeist? u...n..vergessen gut, himmlisch....."]



[/caption]

Kapuzinerkresse - Angeblich wirkräftig wie Antibiotika, viel Vitamin C, fördert die Durchblutung und und... aus vielerlei Gründen ist die Kapuzinerkresse von Wissenschaftlern der Universität Würzburg zur Arzneipflanze 2013 gewählt worden.

Es heißt, dass sogar die Inkas sie als Schmerz- und Wunderheilmittel genutzt haben. Wer weiß?

Ich liebe die Kapuzinerkresse wegen ihres scharfen und einzigartigen Geschmacks.

Auch optisch krönen die Blüten und Blätter meine Salate. Dazu ein beeriges Dressing. Am liebsten eine Mischung aus Johannisbeeressig und Walnussöl mit Honig.

Was allerdings weitgehend unbekannt ist, betrifft die Verarbeitung der Samen. Einen Drittel der Samen brauche ich für die Bepflanzung im Folgejahr. Ein Drittel lege ich jung gepflückt in Apfelessig ein, quasi als pikante Kapern für Kartoffelsalat. Und das letzte Drittel wird getrocknet und...

...als spezieller Pfefferersatz in eine Mühle für Fischgerichte verwendet. Der Knüller. Unten gibt`s dazu einige Fotos. Zum Vergrößern die Bilder anklicken.

[gallery link="file" order="DESC" columns="2"]