

Rüeblikraut

Rüeblikraut schmeckt etwas herb und säuerlich-frisch. Man sollte das Grün in einer rohen Zubereitung oder nur kurz mitgewärmt essen, sonst verliert es sein zartes Aroma. Die Stängel gegen die Wurzel zu sind oft faserig, die Blätter sind immer lecker.

Eine Art Tabouleh zum Beispiel. Dazu Bulgur mit Rüeblikwürfeli, Peperoni- und oder Tomatenwürfeli, Gurkenwürfeli, fein gehacktem Rüeblikkraut, Minze, Zitronensaft und – abrieb sowie Olivenöl mischen, salzen und zu Gegrilltem essen. Sehr schön in diesem Salat sind auch Granatapfelkerne oder, wenn es heimisch sein soll, ein paar Suurchriesi/Weichseln oder rote Johannisbeeren.

