

Essbare Blüten und Wildkräuter

Einige Beispiele:

Borretsch



... gurkenähnlicher Geschmack, eignet sich gut für Salate; Die Staubgefäße schmecken süß, überzuckert auf einem Kuchen eich echter Blickfang

Duftveilchen



... das feine Aroma eignet sich zum verfeinern von Essig, von pikanten aber auch süßen Speisen; sie ansprechende Blüte macht sich überzuckert auf Kuchen sehr gut.

Gänseblümchen



... zum Verzieren von Süßspeisen hervorragend geeignet da das Gänseblümchen wenig Eigengeschmack hat. Es eignet sich als Dekor für Salat oder belegte Brötchen

Holunder



... in Backteig getaucht und ausgebacken, eine hervorragende sommerliche Nachspeise.

Malve



... schaut sehr schön aus im Salat oder gezuckert als Dekoration für Süßspeisen

Kapuzinerkresse



... durch die enthaltenden Senföle schmeckt die Kapuzinerkresse etwas scharf, wirkt appetitanregend und desinfizierend.

Lavendel



... eignet sich für viele pikant und süße Speisen. Z.B.: Plätzchen, Sorbet, Gelees. Aber auch für Geflügel oder zum Verfeinern von Speiseöl gut geeignet.

Löwenzahn



... Blüten und Blätter schmecken hervorragend im Salat.

Ringelblume



... wurde früher zum aromatisieren und auch färben von Butter verwendet. Die Ringelblume macht ein feines Aroma in Suppen und Eintöpfen.

Rose



... schmeckt lecker im Salat, Frittiert je nach Geschmack mit Zucker oder Salz bestreut ein feiner Snack.

Taglilie



... Knospen und Blüten sind knackig, erinnern an Zuckererbsen und haben einen pfeffrigen Nachgeschmack. Die Taglilie eignet sich für Pfannengerichte, Suppen und Salate. In größeren Mengen harntreibende und abführende Wirkung.

Schafgarbe



... durch ihren bitteren Geschmack nicht Jedermanns Sache. Die enthaltenen Gerb- und Bitterstoffe wirken krampflösend und verdauungsfördernd.