

# **Leimkraut, Gemeines oder Taubenkropf**

## **Silene vulgaris**

Die Pflanze gehört zu den Nelkenwurzgewächsen und bildet bis 1m tiefe Wurzeln. Sie gehört zu den Pflanzen, welche auf trockenen, sonnigen, oftmals steinigen und mageren Böden gedeihen.

### **Verwendung in der Küche**

Blätter:

Die jungen Triebe lassen sich im April und Mai gut in Salat, auf Butterbrot oder in Kräuterquark verwenden. Sie schmecken mild. Später im Jahr sind die Blätter etwas herber und können zusammen mit anderen Kräutern oder Spinat in Aufläufe oder Kartoffelsuppe beigefügt werden.

Blüten:

Sie sind eine zarte essbare weisse Dekoration für Salat oder Kräuterbrote. Sie können von Juni bis September auch in sommerliche Blütengetränke oder getrocknet in Teemischungen verwendet werden. Sie schmecken mild und leicht süßlich

Rezepte

### **Salzige rote Kräuter Dip**

250g Sauermilch (M-Dessert)  
125g Halbrahm Quark  
Würzen mit Salz und Pfeffer  
Ketchup und/oder Tomatenmark nach Belieben

Fein geschnittene Kräuter von Gewöhnlichem Leimkraut, Wildem Dost, Wiesenlabkraut, Thymian, Spitzwegerich, Giersch, Saat-Luzerne, etc. und Samen von Brennnessel, Springkraut, etc. dazugeben  
(für eine salzige weisse Dip Senf und Mayonnaise statt Ketchup verwenden)

### **Süsse weisse Zitronen Dip Crème**

250g Sauermilch (M-Dessert)  
125g Halbrahm Quark  
1 Päcklein Vanillezucker  
Zitronensaft von ½ Zitrone  
Zucker zum Süßen  
Blüten von, Rotklee, Saat-Luzerne, Ringelblume, Johanniskraut, Taubenkropf Leimkraut, etc. dazugeben  
(für eine gelbe süsse Dip statt Zitrone 3-4 Safranfäden zermörsern und beimischen)

Quellen:

Fleischhauer, Steffen; Guthmann, Jürgen; Spiegelberger, Roland. (2009). *Essbare Wildpflanzen*. Baden und München: AT Verlag.

[www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)

Bild Nr.1 aus: [www.kuleuven-kortrijk.be](http://www.kuleuven-kortrijk.be)

