



Kerbel - Die französische Petersilie

Was ist Kerbel?

Kerbel gehört zu den Doldenblütengewächsen. Gartenkerbel war ursprünglich in Südosteuropa und dem Kaukasus anzutreffen, heute wächst das typisch europäische Würzkräutchen außer in Europa auch in Asien, den USA sowie in Nordafrika. Er ist fester Bestandteil der französischen und süddeutschen Küche und frisch erhältlich ab März bis Ende August.

Was steckt im Kerbel?

Kerbel enthält ätherisches Öl, Eiweiß, Calcium und Vitamin C, sowie ungesättigte Fettsäuren, Eisen, Magnesium und Zink.

Wonach schmeckt Kerbel?

Sein Aroma ist von leichter Süße, geschmacklich erinnert das feine Küchengewürz an Anis, **Fenchel** und **Petersilie**.

Wozu passt Kerbel in der Küche?

Das beliebte Frühjahrskraut verleiht frisch oder getrocknet zartem Gemüse, herzhaften Kartoffel- sowie schmelzarten Creme- und Kräutersuppen ebenso Frische und pikante Würze wie kräftigen Lamm- und Rindfleischgerichten. Kerbel ist traditioneller Bestandteil der Frankfurter Grünen Soße. Er sorgt mit seinem würzig-pikanten Aroma an knackigen Salaten für Frühlingsfrische und verfeinert mit seinem lieblichen Geschmack edle **Fischgerichte**. Kerbel verleiht Spargel frische, kräuterwürzige Raffinesse.

Kerbel-Tipp:

Frischen Kerbel den Speisen erst kurz vor Ende der Garzeit zugeben. Das zarte, liebliche Aroma des Kerbels harmoniert gut mit dem Geschmack von Petersilie und Dill.

Kerbel ist beispielsweise in folgenden GEFRO-Produkten enthalten: