Liebstöckel Blatt getrocknet

Liebstöckel hat ein pikantes, süßlich-bitteres Aroma und sollte deshalb beim Würzen sparsam eingesetzt werden. Liebstöckel ist zur geschmacklichen Abrundung und Verfeinerung von Frühlingssuppen, Eintopfgerichten, Geflügel- und Fischgerichten, Erbsen- und Bohnengemüse, Salaten, Kräutersaucen, Kartoffelsuppen und anderen Kartoffelzubereitungen geeignet. Auch Reisgerichte, Schmor- und Fleischgerichte, Ragouts und Pasteten gewinnen durch eine Liebstöckel-Würzung.

Zubereitung: Am besten immer mitkochen.

Dosierung: In feinster Dosierung.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	177 kj
Brennwert kcal	42 kcal
Fett	7.99 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.47 g
Kohlenhydrate	50.00 g
davon Zucker	45.10 g
Eiweiß	35.01 g
Salz	0.05 g

Zutaten

Liebstöckelblätter