

Maggikraut



Liebstöckel und
geschnittenes Gemüse im
Rindfleischeintopf

Ich hatte mir eigentlich vorgenommen, nie eine langweilige „Food, Mode und Haushaltsbloggerin“ zu werden, die mit ihren belanglosen, gänzlich unpolitischen Einträgen ganze Frauenzeitschriften füllen könnte, aber hey, nun ist es soweit!

Ich werde Euch von meinen Erfahrungen mit dem leckeren Liebstöckel berichten! ☐

Denn normalerweise koche ich recht gerne „Rindfleischeintopf“ und würze den mit verschiedenen Dingen. Entweder Pfeffer, Salz, mal ein Brühwürfel, viel Majoran und was sonst noch so in der Küche rumsteht. Jetzt ist bei uns aber im Hof ein ehemals kleiner Liebstöckel sehr groß gewachsen und meine Mutter hat sich sogar schon ein paar Zweige abgeknipst, nachdem sie das letzte Mal bei uns Blumen gegossen hatte.

Beim Suppe kochen gestern hab ich mich daran erinnert, denn eigentlich hab ich ja die Kräuter im Hof genau für diese Zwecke gepflanzt! ☐

Mit einem großen, nassen und grün-duftenden dicken

Liebstockel-Zweig bin ich also wieder in die Küche geeilt und hab diesen sogleich mit einer Küchenschere meines Vertrauens in den Eintopf zerstückelt. Hmmm! Das Ergebnis war sehr gut, hat mich selbst überrascht! Der Liebstockel würzt den Eintopf sehr intensiv, beinahe wie ein normaler Brühwürfel. Er heißt ja auch nicht umsonst „Maggikraut“.

In der ganzen Wohnung roch es danach nach dem frischen Kraut, so dass mein Mann dann auch gesagt hat „es riecht nach Brühwürfel!“.. Der Liebstockel ist ja eigentlich nicht besonders salzig, allerdings sehr kräftig würzig, so dass man sogar das Salz in der Suppe reduzieren kann, wenn man viel davon reinmacht. Ich bin auf jeden Fall restlos davon begeistert und werde jetzt kräftige Suppen öfters damit würzen. □

Im „[Krauser Buch](#)“ steht außerdem, dass er gut mit Knoblauch harmoniert, was ich bestätigen kann. Ich hatte noch extra viel Knoblauch in die Suppe gemacht und es hat sehr gut geschmeckt.