

Lemongrass

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Lemongrass ist eine Zutat, die man in vielen asiatischen Gerichten antrifft. Der frische, zitronige Geschmack lädt auch zum Experimentieren ein. Man muss jedoch beachten, dass das Lemongrass faserig ist, deshalb muss man es sehr fein hacken, wenn man es als ganzes in einem Gericht zugeben will. In Curries schneide ich die Stängel längs in der Mitte durch und lasse sie mitkochen.

Kräuter
Land fehlt

Vorbereitung
Kochzeit
Menge für

