

Meerrettich- Bringt Wärme in den Wintertag

Was für eine stattliche Pflanze ist der Meerrettich. Schon sein Name, der leicht fehlgedeutet werden kann, bezieht sich auf seine Größe (althochdeutsch bedeutet „mer“ = groß) und nicht auf eine mögliche Nähe zum Meeresstrand. Der „große“ Rettich kann oberirdisch bis 1,5 m große, staudig-gewellte Blätter hervorbringen und hält unterirdisch für uns seine langen, leckeren wie gesunden Wurzeln bereit. Die ätherischen Senföle stehen für die scharfen Geschmackseigenschaften, sorgen aber auch für Durchblutungsförderung und zeigen als „pflanzliches Antibiotikum“ antibakterielle Eigenschaften. Gerade bei winterlichen Erkältungskrankheiten haben unsere Altvorderen gerne auf die Meerrettichwurzel zurück gegriffen. In Bayern zogen früher die „Krenweiberl“ mit der „Bayerischen Zitrone“ von Haus zu Haus und verkauften die Wurzelstücke für Küche und Hausapotheke. Heute lassen sich mit Meerrettich vielfältige Gerichte kreieren und würzen. Nicht nur in Suppen und Soßen findet er oft Verwendung, auch roh geraspelt über eine feine Brotzeit, oder in einer Tafelspitzsülze bringt er die richtige Schärfe ins Leben. Im Volksglauben gilt er übrigens als Glücksbringer. Ein Stück getrocknete Wurzel im Geldbeutel getragen, soll bewirken, dass er das ganze Jahr nie leer wird. ..



Meerrettichsuppe

mit Petersilienklößchen und Rote Bete Chips
4,80 €

Meerrettich-Lachsdipp

An Blumentopfbrot
5,80 €

In Rinderkraftbrühe pochiertes

Tafelspitz mit Meerrettichsoße,

dazu Bauernwirsing und Boullionkartoffeln
15,80 €

Filets von der Westerwaldforelle

Mit zarter Meerrettichsoße auf Rote Bete
Nudeln und ein buntes Gemüsegläschen,
14,80 €

Steak-Apfel-Brot

Dunkles Brot mit Meerrettichcreme,
oben auf ein dünnes Steak und Apfelschnitzen
13,80 €

Auswahl an Wintergemüse unter der Meerrettichkruste

dazu gebratene Klöße mit einem Klecks
Rieslingchampignons und ein bunter Salatteller
13,80 €

Apfel-Meerretticheis

mit Glühweinnousse
7,80 €

Freuen Sie sich mit uns auf folgende
Kräuterwind Monatsthemen:

Februar: Rote Bete, März: Petersilienwurzel
April: Giersch & Bärlauch, Mai: Waldmeister
Juni: Brennnessel, Juli: Minzen
August: Krautwisch-Monat
September: Zitronenverbene; Oktober:
Kapuzienkresse, November: Majoran,
Dezember: Adventlicher Gewürzmonat