

Petersilie (*Petroselinum crispum* Mill.)

Unser bekanntestes und bestes Küchenkraut kommt aus der Familie der Doldenblütler. Petersilie ist eine zwei- bis mehrjährige Pflanze, die überall in Europa angebaut wird und in der ganzen Küchenwelt beliebt ist. Große Petersilien-Kulturen gibt es vor allem in den Balkanstaaten und in Holland. Die angestammte Petersilienheimat ist Südeuropa, wahrscheinlich Sardinien. Der aromatische, frische Kräutergeruch und -geschmack der Petersilie sind bekannt. Nicht so geläufig ist, daß Petersilie im Altertum weniger als Würze, mehr als heiliges Kraut verehrt wurde. Herkules soll sich auf Festen mit einem Petersilienkranz geschmückt haben, Petersilienkränze spielten damals die gleiche ehrende Rolle wie später der sprichwörtliche Lorbeer. Die vitaminreiche Petersilie galt im Mittelalter als Hexen- und Geistervertreiber, gleichzeitig als Unglückskraut und als Arznei gegen die verschiedensten Gebrechen. Und noch ein Kuriosum: Wollte man seinen Ärger loswerden, sollte man beim Petersiliensäen tüchtig vor sich hin schimpfen, dann ist man den Groll für immer los!

Verwendung

Sie würzt fast alle salzigen Gerichte und ist so bekannt und beliebt, daß manche Hausfrau schon fast gedankenlos dort Petersilie verwendet, wo ein anderes Küchenkraut besser gepaßt hätte. Petersilie paßt zu allen Gemüsen und Salaten, zu hellen Soßen und allen Suppen, von der klaren Fleischbrühe bis zur Eintopfsuppe, zu Süß- und Seewasserrischen, zu Geflügel -, besonders gut als Füllung - zu Eiergerichten und zur Rohkost. Getrocknete Petersilie darf kurz aufgekocht werden - frische Petersilie niemals. Für Salate weicht man getrocknete Petersilie fünf Minuten in kaltem Wasser ein.

