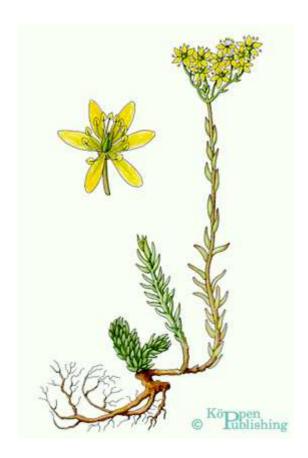
# Tripmadam - Sedum reflexum, Dickblattgewächse, w



## **Andere Namen:**

Steinkraut, Steinkraut, Mauerpfeffer

# **Andere Sprachen:**

Englisch: Stonecrop

Französisch: Grand orpin haune

Russisch: Sedum skalni

# **Beschreibung**

## Aussehen:

Kraut

Wurzel: dünn, spindelförmig und verästelt.

Stengel: glatt, grün, rund.

Blätter: 2-3 cm lange, fleischige, grüne Nadeln. Höhe: auf dem Boden kriechend, bis zu 40 cm hoch.

Blüte: gelb.

Blütezeit : : Juni/August.

# Verbreitung:

Weltweit.

#### Wirkstoffe:

Gerbstoffe und Schleim.

#### Anbau

**Garten/Haus**: ausdauernd, winterhart.

Wildwachsend: auf trockenen, steinigen Böden.

Vermehrung: vermehrt sich durch Samen oder durch kriechende Wurzeln unkrautartig.

**Im Garten**: stellt überhaupt keine Ansprüche an den Boden. **Im Haus**: Haltung in Topf oder besser Schale möglich.

Pflege: jäten, hacken, wässern.

#### **Ernte**:

Die nichtblühenden Triebspitzen können das ganze Jahr über geerntet werden.

## Aufbewahrung:

Getrocknet verliert T. das Aroma völlig.

Man kann deshalb nur tieffrieren oder in Öl aufbewahren.

Da T. winterfest ist und man sie das ganze Jahr über ernten kann, ist eine Konservierung nur dann nötig, wenn man keinen eigenen Garten hat.

# Verwendung

Gesundheit: Harntreibend.

### Gebrauch:

**Verwendungs- und Handelsform**: die frischen Zweige mit Nadeln sind im Handel nicht erhältlich.

Der Geschmack ist leicht säuerlich.

### In der Küche:

Verwendet werden die Nadeln geschnitten oder gequetscht zu Salaten, Soßen, Suppen. Feingehackt mit Butter vermischt schwenkt man damit Salzkartoffeln. In Frankreich war es ein Gewürz für Kaldaunengerichte.

### Rezepte

Grüner Winterquark Gurke mit Tripmadam