

# Zitronengras (Cymbopogon citratus)

Das zur Familie der Süßgrasgewächse (Poaceae = Gramineae) gehörende Zitronengras ist ein in dichten Büscheln wachsendes, etwa 2 m hohes, schilfartiges, dickes Gras mit langen, spitzen Blättern und einem deutlichen Duft nach Zitronen.

In Südostasien sind etwa 55 Arten bekannt, wobei vorwiegend das Ostindische Zitronengras (*Cymbopogon flexuosus*) und das Westindische Zitronengras (*Cymbopogon citratus*) in großem Umfang angebaut werden.

Der frische zitronenartige Geschmack mit einem Hauch von Rosenduft verleiht den damit zubereiteten Speisen einen besonders runden Geschmack.

## Verwendung

Zitronengras wird vor allem in der südostasiatischen Küche als Gewürz verwendet. Man erhält es frisch oder gemahlen im Handel. In der Küche werden nur der saftige Stiel und die Basis der Blätter verwendet.

Das angenehme Aroma von Zitronengras ist sehr dezent, entfernt ähnlich dem der Zitronenmelisse, und passt zu allen pikanten Fleischgerichten, zu Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten. Sehr beliebt in der südostasiatischen Küche ist auch der frisch-scharfe Zitronengrasschmack in Saucen und Marinaden.

Zitronengras wird auch als Mittel gegen Stechmücken verwendet.

